



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIRINDA JAMBONLU MAKARNA

www.electrolux.com

1 litre su
Tuz
250 gr tagliatelle makarna
250 g pişmiş jambon
20 gr tereyağı
1 demet maydanoz
1 soğan
100 gr tereyağı
1 yumurta
250 ml süt
Tuz
Karabiber
Muskat
50 gr rendelenmiş Parmesan peyniri

Suyu çok az tuz ekleyerek kaynatın.
Kaynayan tuzlu suya tagliatelle ekleyip yaklaşık 12 dakika kaynatın. Sonra süzün.
Jambonu dilimleyin.
Tereyağını bir tavada ısıtın.
Maydanozu doğrayın; soğanı da soyun ve doğrayın. Her ikisini de tavada kavurun.
Pişirme kabına çok az tereyağı sürün.
Tagliatelle, jambon ve maydanoz ile soğanı karıştırın ve kaba koyun.
Yumurta ve sütü karıştırıp tuz, biber ve muskat ekleyin ve karışımı makarna karışımına boşaltın. Ardından üzerine Parmesan peyniri ilave edin.