



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KARBONARA USULÜ SPAGETTİ (İTALYA)

SPAGHETTI A LA CARBONNARA

6 kişi için MALZEME :

500 gr. spaghetti

1 çorba kaşığı tereyağ

4 dilim içyağı kibrit gibi doğranmış

6 çorba kaşığı dilimlenmiş mantar

Az tuz

Bir çimdik karabiber

1 çorba kaşığı margarin

4 adet iri domates kabukları soyulup ince kıyılmış

Yarım diş sarımsak (ince kıyılmış)

1 çorba kaşığı ince kıyılmış soğan

Yarım defne yaprağı

Az adaçayı

Az tuz

1 yumurtanın sarısı

1 avuç rende parmesan peyniri yoksa gravyer

YAPILIŞI:

Küçük bir tencereye margarini koyup kızdırınız

Soğan ve sarımsağı koyup iki dakika sote yapınız

Domates, defne, tuz ve adaçayını ilâve ediniz

Domates bırakacağı suyu çekinceye kadar ağır ağır kaynatıp sekiz on dakika pişirip ateşten alınız

Küçük bir tavada içyağını bir iki dakika sote yapıp kızartınız

Mantarı ilâve edip bir kere sote yapıp muhafaza ediniz

Spagettiye bol kaynar tuzlu suda dokuz dakika haşlayıp süzgece boşaltınız

Yapışmaması için üzerine biraz kaynar su dökünüz

Suyu sürülünce tencereye tereyağını koyup hafif kızdırınız

Yukardaki domates mantarlı harcı yumurtayı ilâve edip karıştırıp kaynatınız

Spaghetti'yi ve peyniri ilâve edip iki çatala bir kere karıştırıp servis yapınız.