MAKARNA KARBONARA

https://www.makarna.org.tr

50 gr ev eriştesi
2 yemek kaşığı zeytinyağı
1 adet soğan
200 gr dana eti
1 diş sarımsak
3 yumurta
300 ml krema
50 gr parmesan peyniri
2-3 sap nane veya fesleğen

Kuşbaşı et, sarımsak ve soğanları, bir tencere içinde kızdırdığınız yağda karıştırarak kavurun. 1 bardak su ekleyin ve tencerenin kapağı kapalı halde etler suyunu çekip, yumuşayıncaya dek pişirin. Yumurta, krema ve rende parmesan peynirini, bir kariştırma kabında tel yardımıyla çırpın. Karışımı tencereye ekleyin ve kısık ateşte birkaç dakika pişirin. 10-12 dakika haşladığınız makarnaları süzüp, sos ilavesiyle harmanlayın ve üzerini taze fesleğen veya nane yapraklarıyla süsleyerek servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:59342 • adı:Makarna Karbonara • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:20.04.2024 - 05:31