



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.com)

ZİTİ CARBONARA

Malzemeler

500 gr ziti makarna
1 orba kaşığı zeytinyağı
150 gr dana jambon – şeritler halinde kesilmiş
5 yumurta sarısı
300 ml krema
75 gr parmesan peyniri – rendelenmiş
½ demet maydanoz
tuz, tane, karabiber

Yapılışı

Makarnayı diri kalacak şekilde haşlayın. Suyunu süzün ve tencereye koyun.

Yumurta sarılarını Arzum Farina mikserde iyice çırpın.

Daha sonra krema ve rendelenmiş parmesan peynirini de ekleyip, ırpıttıktan sonra tenceredeki sıcak makarnanın üstüne dökün. İyice karıştırın.

Makarnayı sos ile birlikte sos koyulaşıncaya kadar, kısık ateşte devamlı karıştırarak 1-2 dakika kaynatmadan ısıtın.

Dana jambonları tavada ısıttığınız zeytinyağında kızartın.

Maydanozları Arzum Mio doğrayıcıda ince ince kıyın.

Makarnanızı tane karabiber, ilave parmesan peyniri, ince kıyılmış maydanoz ve kızarttığınız dana jambonlar ile birlikte servis yapın.