



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

CARBONARA SOSLU MAKARNA (İTALYA)

1 paket Piyale kalem makarna
1 su bardağı krema
1 yumurta sarısı
5 dilim tavuk jambon
5 dilim dana jambon
2 sosis
1 kuru soğan
2 diş sarımsak
100 gr. eski kaşar
4 yemek kaşığı ayçiçeği yağı
tuz
biber

Hazırlanışı

Favada kızdırılmış ayçiçek yağında ince doğranmış sarımsak ve kuru soğanı pembeleşinceye kadar kavurun. Daha sonra ince şeritler halinde doğradığınız dana ve tavuk jambon ile yuvarlak doğradığınız sosisleri ilave edin. Ayrı bir kase içinde krema ve yumurta sarısını karıştırarak, tavadaki karışıma ilave edin. Tuz, biber ve haşlanmış Piyale Kalem Makarna'yı da üzerine katıp servis tabağına alın. Üzerine rendelenmiş eski kaşar peyniri serpip servis yapın.