



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MAKARNA KARBONARA

<https://www.makarna.org.tr>

50 gr ev eriřtesi
2 yemek kaşığı zeytinyağı
1 adet soğan
200 gr dana eti
1 diř 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, yumuşayınca dek pişirin. Yumurta, krema ve rende parmesan peynirini, bir karıştırma 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.