



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MAKARNA MÜCVERİ

1/2 demet semizotu
1/2 paket (250 gr.) spagetti
4 adet yumurtanın akı
1 adet havuç
4 dal taze soğan
1 ay bardağı haşlanmış bezelye
4 orba kaşığı zeytinyağı
1 ay kaşığı karabiber
Tuz

Makarnayı tuzlu suda haşlayıp süzün. Geniş bir kaba alıp buzdolabında 10-15 dakika bekletin. Yumurta aklarını, tuz ve karabiberle iyice çırpın. Makarnanın üzerine iri kıyılmış semizotu, rendelenmiş havuç, ince kıyılmış taze soğan, bezelye, çırpılmış yumurta akı ve iki çorba kaşığı zeytinyağı ilave edin. Büyük bir tavayı kalan zeytinyağı ile yağlayın ve iyice kızdırın. Makarnalı karışımı tavaya düzgünce yayın ve üzerini düzeltin. Her iki tarafını da pişirin.