



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SALAMLI SPAGHETTİ CARBONARA

Yarım paket spagetti makarna  
2 yemek kaşığı zeytinyağı  
100 g AYTAÇ ETLİ DANA SALAM  
1 adet küçük boy soğan (çok küçük doğranmış)  
2 adet yumurta sarısı  
35 g parmesan peyniri  
4 yemek kaşığı krema  
1 küçük demet doğranmış maydanoz  
Tuz ve çekilmiş tane karabiber

Paketin üzerindeki tarife göre makarnayı hazırlayın.

AYTAÇ ETLİ DANA SALAM 2'yi dilimleyin.

Ayrı bir kaptaki, bir kaşık zeytinyağı ile soğanı iyice kavurun ve AYTAÇ ETLİ DANA SALAM 2'yi ekleyin.

Ayrı bir karıştırma kabında yumurta sarıları, krema ve rendelenmiş parmesan peynirini karıştırın.

Pişen makarnaları, suyunu iyice süzdükten sonra AYTAÇ ETLİ DANA SALAM 2'lerin olduğu kaba alın.

AYTAÇ ETLİ DANA SALAM la iyice karıştırdıktan sonra yumurta sosunu makarnaya ekleyin ve makarnanın sıcaklığıyla yumurtaların pişmesini sağlamak için iyice karıştırın.

Hazır olan makarnanın üzerine maydanozları da ekleyin ve servis yapın.

