



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SOSLU YUMURTALI MAKARNA

<https://www.olimermakarna.com>

1 paket midye makarna
2 yumurta
½ çay bardağı ayçiçek yağı
2 yemek kaşığı salça
1 çay kaşığı tuz
4 diş sarımsak

Makarnayı haşlanır, haşlandıktan sonra biraz soğuk su eklenip süzülür.iki adet yumurtayı yağda pişirilir ve haşlanan makarna ilave edilip karıştırılır, tabaklara servis yapılır. Sonra tuz, sarımsak ve salça ayrı bir kapta karıştırılır sonra makarnanın tam ortasına dökülür. Ayrıca maydonoz ve dereotu ile süslemesi yapılır.