



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SPAGETTİ CARBONARA

1 paket spagetti
200 gram parmesan veya kaşar
150 gram salam
150 gram soğan
2 çorba kaşığı zeytinyağı
50 gram tereyağı
2 adet yumurta
4 adet yumurtanın sarısı
Tuz
Karabiber

Büyük bir kasede 2 yumurta, peynir, tuz ve karabiberi çırpın. Küçük parçalar halinde tereyağı ilave edin. Tavla zarı büyüklüğünde doğranmış salamı çok az zeytinyağında kavurup rengi dönünce tavadan çıkarın. Aynı tavada, yarım halka soğanları kalan zeytinyağında kavurun. Salamaları tekrar tavaya ekleyin. Biraz soğuduktan sonra soğanı ve çirpilmiş 4 yumurta sarısını peynirli karışıma katın.

Spagettiği 13 dakika bol suda haşlayıp tuz ve zeytinyağı koyun. Pişirme suyundan sosa bir kaç kaşık ilave edin ve hazırlanan carbonara sosunu suyu süzölmüş makarnaya koyup, kuvvetlice karıştırın ki yumurtalar pişmesin. Buharı çıktıktan sonra servis yapın.

