



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SPAGETTİ VE PASTIRMALI YUMURTA

4 kişilik
400 g spagetti,
100 g pastırma,
2 yemek kaşığı sıvı yağ,
3 yumurta,
100 g krema,
tuz,
karabiber,
100 g rendelenmiş parmesan peyniri,
2 diş sarımsak.

Spagetti'yi haşlayın. Pastırmayı küp halinde doğrayın ve kızgın yağda kızartın. Yumurtaları krema, tuz, karabiber ve 50 g peynir ile çırpın. Pastırmayı tavadan çıkarın, ezilmiş sarımsağı öldürün. Haşlanmış spagetti'yi bu yağda çevirin. Tavayı ocaktan alın. Yumurtalı karışımı tavaya dökün. Pastırma ve peynir ile servis yapın.