



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## SPAGHETTİ CARBONARA

Yarım paket spaghetti makarna  
100 gram margarin  
100 gram salam ya da pastırma  
1 adet soğan  
30 gram parmesan peyniri  
4 yemek kaşığı krema  
Tuz  
Karabiber  
1 demet maydonoz

Büyük bir tencereye su doldurup, içine bir çorba kaşığı tuz atarak kaynatıyoruz. Sonra kaynamış suya makarnaları ekleyip, tahta bir kaşıkla karıştırarak tümünün suyun altında kalmasını sağlayın. Yağın yarısını ekleyip, 7-10 dakika kadar makarnaları pişirin. Ayrı bir kapta, kalan yağ ile soğanı iyice öldürdükten sonra salam veya pastırmaları ekleyiniz. Başka bir karıştırma kabında ise, yumurta sarıları, krema ve rendelenmiş parmesan peynirini karıştırın. pişen makarnaları, suyunu iyice süzdükten sonra pastırmaların olduğu kaba alalım. pastırmalarla iyice karıştırdıktan sonra yumurta sosunu makarnaya ekleyip, makarnanın sıcaklığıyla yumurtaların pişmesini sağlamak için iyice karıştırıyoruz. Hazır olan makarnamızın üzerine maydanozlarımızı da ekleyip servis edebiliriz.

---