



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SPAGHETTİ CARBONARA

<https://aytac.com.tr>

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

- 1 Paketin üzerindeki tarife göre makarnayı hazırlayın.
- 2 AYTAÇ ETLİ DANA SALAM 2 dilimleyin.
- 3 Ayrı bir kaptaki, bir kaşık zeytinyağı ile soğanı iyice kavurun ve AYTAÇ ETLİ DANA SALAM ekleyin.
- 4 Ayrı bir karıştırma kabında yumurta sarıları, krema ve rendelenmiş parmesan peynirini karıştırın.
- 5 Pişen makarnaları, suyunu iyice süzdükten sonra AYTAÇ ETLİ DANA SALAMların olduğu kaba alın.
- 6 AYTAÇ ETLİ DANA SALAM la iyice karıştırdıktan sonra yumurta sosunu makarnaya ekleyin ve makarnanın sıcaklığıyla yumurtaların pişmesini sağlamak için iyice karıştırın.
- 7 Hazır olan makarnanın üzerine maydanozları da ekleyin ve servis yapın.

