



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

CARBONARA MAKARNA

1 yemek kaşığı sızma zeytinyağı veya tuzsuz tereyağı
İstediğiniz miktarda pastırma
1-2 diş sarımsak , kıyılmış, yaklaşık 1 çay kaşığı (isteğe bağlı)
3-4 bütün yumurta
1 su bardağı rendelenmiş Parmesan
1 paket spagetti (veya bucatini veya fettuccine)
Tuz
Karabiber

Kaynaması için büyük bir tencereye tuzlu su koyun (Her 2 litre suya 1 yemek kaşığı tuz.)
Su kaynamaya başlayınca zeytinyağını veya tereyağını büyük bir sote tavasında orta ateşte kızdırın. Pastırmayı ekleyin ve çıtır çıtır olana kadar yavaşça pişirin.
Sarımsağı ekleyin ve bir dakika daha pişirin, ardından ocağı kapatın, pastırma ve sarımsağı büyük bir kaseye koyun.
Küçük bir kaptaki yumurtaları çırpın ve peynirin yaklaşık yarısını karıştırın.
Su kaynama noktasına gelince kuru makarnayı ilave edin ve kapağı açmadan kaynama noktasında pişirin.
Makarna al dente olduğunda (hala biraz sert), maşa kullanarak pastırma ve sarımsakla birlikte kaseye hareket ettirin. Islak damlamasına izin verin. Makarna suyundan biraz ayırın.
Makarnanın sıcak olmasını istediğiniz için makarnayı tencereden kaseye hızlıca taşıyın. Yumurtaları kremalı bir sos oluşturmak için yeterince ısıtacak olan makarnanın ısısıdır.
Her şeyi karıştırın, makarnanın yeterince soğumasını sağlayın, böylece karıştırdığınızda yumurtalar kıvrılmaz.
Çırpılmış yumurtaları peynirle ekleyin ve bir kez daha birleştirmek için hızlıca atın. Tat vermek için tuz ekleyin.
Kurumasını önlemek için makarnaya biraz makarna suyu ekleyin.
Kalan parmesan ve taze çekilmiş karabiberle birlikte servis yapın. Dilerseniz üzerine biraz taze kıyılmış maydanoz serpin.

