



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAGLIATELLE AL CARBONARA

(Krema soslu erişte)

- 100 gr erişte
- 80 gr jülyen doğranmış jambon
- 2 diş sarımsak
- 1 çay kaşığı zeytinyağı
- 1 yumurta sarısı
- 1 kahve fincanı süt kreması
- 2 dal maydanoz
- 1 çorba kaşığı rendelenmiş parmesan peyniri

Erişteyi kaynar suda haşlayıp süzün. Sarımsağı ezin. Jambonu sarımsak ve zeytinyağı ile tavada sote edin. Kremayı ilave edip karıştırarak 1-2 dakika pişirin. Tavayı ateşten alıp yumurta sarısını ekleyin ve çırpılarak yedirin. Erişteyi bir tabağa alıp üzerine jambonlu kremayı ilave ederek harmanlayın. Çok ince kıyılmış maydanozu serpip karıştırın. Üzerine rendelenmiş parmesan peyniri serpip servis yapın.