



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## TAVUKLU CARBONARA

500 gram tavuk fileto  
2 tane yumurta sarısı  
Yarım paket spaçetti makarna  
4 yemek kaşığı parmesan peyniri (rendelenmiş)  
10 dilim dana bacon veya füme et  
1 yemek kaşığı maydanoz (kıyılmış)  
1 çay kaşığı toz karabiber  
1 tatlı kaşığı tuz

Makarnayı tuzla suda haşlayın. Yumurta sarısını benmari usulü eritin ve çırpın. Yaklaşık bir dakika kadar pastörize edin. Böylece yumurtanın çiğ kalmasını önlemiş olursunuz. Diğer yandan tavukları soteleyin. Yumurtanın içine diğer tüm malzemeleri ilave edin. Makarna suyundan yarım kepçe alın ve bu sosa ilave edin. Sotelenen tavukları da ekleyip, iyice karıştırın. Haşlanan makarnanın suyunu süzüp, geniş bir kaba aktarın. Makarna ve tavuklu sosu birleştirip, harmanlayın.