



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YAĞSIZ MAKARNA

Kullanılacak malzeme (4 kişilik):

400 gram makarna,
4 ançüez filetosu,
2 yumurta sarısı,
150 gram çok yağlı tulum peyniri,
yeteri kadar tuz ve karabiber.

Yapımı:

Makarnayı haşlamalı. Süzmeden önce suyundan bir kepçe kadar alıp bir kenara ayırmalı. Porselen bir kâseye ançüez filetosunu koyup bir çatalla iyice ezmeli. Ançüez ezmesini ezerek karıştırırken buna tulum peynirini katmalı. Karıştırmaya ara vermeden yumurta sarılarını katıp bu karışıma yedirmeli.

Kaynar makarna suyunu çırpılmakta olan karışıma yedirmeli. Tulum peynirini makarna suyunda eriyince kâseyi bir süre orta ısı ateşte tutmalı. Sonra bunu suyu süzülmüş makarnanın üstüne dökmeli. Bir dakika kadar ateşte tutmalı ve vakit vakit harmanla-malı. Sonra makarnayı tabağa boşaltıp sıcak sıcak servis yapmalı.