



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YUMURTA SOSLU SPAGETTİ

500 gr 0 numara çubuk makama (haşlanmış, süzölmüş ve sıcak tutulmuş)
45 gr (3 çorba kaşığı) tereyağı
125 gr salam (kenarlarındaki ince zarları alınıp, küçük parçalara kesilmiş)
3 çorba kaşığı krema
3 yumurta
125 gr (1 su bardağı) kaşar peyniri rendesi
1/2 çay kaşığı tuz
1/4 çay kaşığı karabiber

Küçük bir tavaya 1 çorba kaşığı yağ koyup, orta ateşte eritiniz. Yağ kızınca salamı ekleyip, arasıra karıştırarak 5 dakika, salamlar kırı kır oluncaya kadar kızartınız. Tavayı ateşten alıp, kremayı ekleyerek bir kenara bırakınız. Orta boy bir kasede yumurtalarla 60 gr (1/2 su bardağı) kaşar peyniri rendesini, bir çatalla iyice karışana ve düzgün bir karışım olana kadar çırpınız. Tuz ve biberi ekleyip, kaseyi bir kenara bırakınız. Makarnayı büyük ve çukur bir servis tabağına boşaltıp, 2 çorba kaşığı yağ ekleyiniz. İki büyük çatalla yağ iyice eriyip, spagettiyle karışana kadar karıştırınız. Salam-krema karışımını ekleyip, yeniden iyice karıştırınız. Yumurtalı karışımı ekleyip, spagetti iyice bulanana kadar karıştırınız. Kalan 1/2 su bardağı kaşar peyniri rendesini küçük bir tabağına koyup, spagettinizin yanında servis ediniz.

Not: Lezzetli bir İtalyan yemeğı olan yumurta soslu spagetti, yanında yeşil salata ile servis edebilirsiniz.