



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YUMURTALI MAKARNA

<https://www.sabah.com.tr>

1 paket spagetti
250 gram dana bacon veya dana paçeta
2 adet yumurta
100-150 gram rendelenmiş parmesan
4-5 diş sarımsak
3 çorba kaşığı zeytinyağı
Tuz
Karabiber
Servis için:
2-3 çorba kaşığı toz parmesan
8-10 yaprak fesleğen

Geniş bir tavada zeytinyağını ısıtın ve bıçağın sırtı ile hafifçe ezdiğiniz sarımsakları ekleyerek renkleri hafifçe sararana kadar pişirin. Sarımsakları tavadan alarak küp doğradığınız dana bacon veya paçetayı ekleyin ve pişene kadar karıştırın. Ocaktan alıp makarna pişene kadar sıcak tutun. Derin bir kaptaki yumurtaları iyice çırpıttıktan sonra rendelenmiş parmesan ve karabiber ile karıştırın. Derin bir tencerede bol su kaynatın ve kaynayan suya tuz ilave ettikten sonra makarnayı ekleyin. Paketin üzerinde yazan süre kadar haşlayıp süzün. Makarnayı süzer süzmez yumurta karışımına ekleyin ve sosla iyice karıştırın. Bacon karışımını ilave edin. Parmesan ve fesleğen yaprakları ile süsleyerek servis yapın.

