



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

---

## YUMURTALI VE JAMBONLU SOS

(makarna için)

200 gram jambon  
5 yumurta  
150 gram eski kaşarpeyniri  
50 gram tereyağı

Jambonları tereyağında sote edin. Beş yumurtayı iyice çırpın. İçine rendelenmiş kaşarpeyniri ekleyin. Haşladığınız makarnanın (çok sıcak olmasına dikkat edin) üzerine dökerek karıştırın. Üzerine sote jambonları yağı ile beraber gezdirerek bir kez daha iyice karıştırarak sofraya getirin.

---