

# Roma Spaghetti Carbonara

Toplam 25 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 15 dk

4 kişilik

Orta

~660 kcal

Roma carbonara, spaghettiyi guanciale, yumurta sarısı, pecorino ve karabiberle kremasız ve peksis bir sosla kaplar.

## Malzemeler

- 400 gr Spaghetti
- 150 gr Guanciale
- 4 adet Yumurta sarısı
- 1 su bardağı Pecorino peyniri
- 1 tatlı kaşığı Karabiber
- 1 tatlı kaşığı Tuz

## Yapılış

1. Spaghettiyi tuzlu kaynar suda al dente haşlayın.
2. Guancialeyi tavada 8-10 dakika yağın kalana kadar kızartın.
3. Yumurta sarısı, pecorino ve karabiberi kasede çırpın.
4. Makarnayı guanciale yağıyla tavada buluşturun.
5. Ocak kapalıyken yumurtalı sosu ekleyip hızlıca karıştırın.

### PÜF NOKTASI

Yumurta karışımını ocak kapalıyken eklemek sosun omletleşmesini önler.

### SERVIS ÖNERİSİ

Bol karabiber ve ekstra pecorino ile hemen servis edin.

## Alerjenler

Gluten

Yumurta

Süt