



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler® Mutluluklar Diler

YUMURTALI MAKARNA



4 Adet yumurta
5 Çorba kaşığı ayçiçek yağı
1 Tatlı kaşığı tuz
1 Paket makarna

- # Makarna, az tuzlu, bol suda haşlanır. Soğuk sudan geçirilir, süzülür. Tencereye alınır, soğumaya bırakılır.
- # Bu arada yumurta, ayçiçek yağı ve tuz iyice çırpılır, haşlanmış, soğumuş makarnanın üzerine dökülür.
- # Soğuk durumdayken iyice karıştırılır, daha sonra orta ateşe yerleştirilir.
- # Yumurtanın tencereye yapışmaması için ara sıra karıştırarak yumurtalar parça parça şekil alıncaya kadar pişirilir.
- # Sıcak olarak servise sunulur.

Not: Yumurtanın makarnanın lezzetini arttırmak için , yumurtayı çırparken yarım su bardağı rende beyaz peynir de eklenebilir.