

Spaghetti Carbonara (Türk Pazarı Uyarlaması)

Toplam 17 dk Hazırlık 5 dk · Pişirme 12 dk 4 kişilik Orta ~650 kcal Açılış 1 barış/10

Roma'nın klasik carbonarası guanciale (domuz yağı) yumurta sarısı Pecorino Romano ve karabiberle hazırlanır. Krema veya süt kesinlikle yer almaz. Bu uyarlama Türk pazarı yönelik olarak guanciale yerine dana pastırması kullanılarak klasik tat profili tam karşılanmaz. Helal alternatif olarak sunulur.

Malzemeler

- 400 gr Spaghetti
- 4 adet Yumurta sarısı
- 80 gr Pecorino peyniri
- 120 gr Dana pastırması
- 1 çay kaşığı Karabiber
- 2 yemek kaşığı Tuz

Yapılışı

- Geniş tencerede 4 litre suyu kaynatın. Bol tuz atın. Spaghettiyi al dente süresinin 1 dakika eksğine kadar haşlayın. Süzmeden önce 1 su bardağı haşlama suyunu ayırın.
- Pastırma küçük küpler doğrayın. Soğuk tavaya alın. 15 dakika yağda kızartın ve kenarları kızarana kadar pişirin; ateşten alın. Tavaya kenara koyun.
- Geniş bir kapta yumurta sarıları ile erdelenmiş Pecorino ve taze çekilmiş karabiberle çırpın. Pürüzsüz krema kıvamına gelene kadar.
- Süzdüğünüz spaghettiyi pastırma tavaya alın. Yağ kapatın. Yumurta-peynir karışımını ekleyin, 2-3 yemek kaşığı haşlama suyu ekleyip hızlı karıştırın. Yumurta ipeksi sosa dönüşene kadar tavayı sallayın.
- Servis tabaklarını hemen alın. Üzerine ekstra Pecorino ve karabiber serpin; bekletmeyin, dinlendirme carbonara'ya bozar, sos hemen yenmeli.

PÜF NOKTASI

Yumurta sosu kesinlikle kapalı ortamda eklenir; tavadaki kalan sıvı yeterlidir. Karabiber yumurta granül oluyorsa 1 yemek kaşığı daha haşlama suyu ekleyin.

SERVIS ÖNERİSİ

Tabağa alınmaz servis edin; carbonara dinlendirilen değil, anında yenilen bir yemektir. Yanında basit yeşil salata.

Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta