



Spagheti Carbonara

Bahan2 sos Carbonara

- 3ulas bawang putih
- 1 labu besar bawang holland
- 3 tin susu sejat
- Air rebusan spagheti
- 5 helai daun bay
- Memandang malas nak keluar cari ayam, kat rumah ada smoked sosej & cendawan butang
- Potong kedua2 dadu
- 4 sudu besar tepung gandum
- Stanby air suam untuk bancuh tepung tu

Cara Memasak

1. Tumis bawang's semua dengan butter, masukkan bay leaves
2. Kacau bagi harum, masukkan susu sejat, air rebusan pasta, setiap tin susu sejat tu masukkan air, memang akan agak cair sikit, takpe.
3. Kacau hingga menggelegak.
4. Bancuh tepung gandum dengan air agak2 satu gelas besar
5. Dalam pan lain, saute sosej & cendawan dengan sedikit butter hingga perang
6. Tuang bahan saute dalam periuk yang sedang menggelegak tu, kacau2 dan masukkan bancuhan tepung gandum tadi.
7. Serta merta kuah Carbonara kita akan jadi pekat dan yummy sangat
8. Kalau suka masukkan 3 keping cheese untuk lebih yummy
9. Masukkan black pepper, garam, gula dan serbuk knorr/Maggi
10. Kacau hingga menggelegak, dah siap.

Tak payah nak beli sos Carbonara dalam balang tu. Ciput jer. Ni ha, seperiuk gedebak bole dapat, kenyang sampai ke malam.

Credit : Yan Rahman