

## Kremali Brokolili Makarna

### Malzemeler

300 gr brokoli  
1 adet orta boy sogan  
2 dis sarimsak  
200 ml krema  
5-6 parca dana jambon  
50 gr parmesan peyniri  
3 yemek kasigi zeytinyagi  
Tuz  
Brokolileri haslamak icin su  
Yarim paket makarna

### Yapilisi

Brokolilerin sert saplarini temizleyin ve yıkayin. Bol suda 4-5 dakika kadar haslayin ve renklerinin solmaması icin hemen soguk suya tutarak suzulmeye birakin.

Sogani ve sarimsaklari ince bir sekilde kiyin . Dana jambonlari ust uste koyun ve rulo haline getirerek ince bir sekilde dograyin.

Sos tenceresine zeytinyagi, sogan ve sarimsagi alin. Soganlar pembelesmeye baslayincaya kadar soteleyin ve jambonlari ekleyerek 2 dakika daha soteleyin.

Kavrulan jambonların uzerine kremayi ve hasladiginiz brokolileri ekleyerek orta ateste krema hafifce cekinceye kadar karistirarak pisirin.

Parmesan peynirinin yarisindan biraz fazlasini kremaya katin ve 1 dakika daha karistirarak ocaktan alin.

Makarnayi sos piserken kaynar suda hafif dise gelir sekilde haslayin ve suzun.

Makarnanın uzerine sosun tamamini dokerek karistirin ve kalan parmesani dokelim ve servise hazir

ellerimize saglik