



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CİĞER SOSLU FETTUCİNE

200 gr. arpacık soğanı
100 gr. tereyağı
200 gr. tavuk ciğeri
150 ml. et suyu
Yenibahar
6 sap kekik
1 adet limon
300 ml. et suyu
30 gr. toz şeker
10 ml. balsamik sirke
1 adet defne yaprağı
3 sap maydanoz
1-2 adet kırmızı biber
4 adet taze soğan
100 gr. yaprak mantarı
2 diş sarımsak
30 ml. zeytinyağı
1 ölçü makarna hamuru
Tuz
Karabiber

Soğanları soyup küp doğrayın. 10 gr. tereyağını bir tavada eritin, ciğerleri orta ateşte 3-4 dakika kızartın. Ciğerlerin yarısını ayırın. Soğanları tavadaki ciğerlere ilave edip 1 dakika kavurun. Tuz ve karabiberle tatlandırın. Et suyunu ekleyip yenibahar tohumlarını katın ve kapağı açık olarak kısık ateşte 10 dakika kaynatın. Kekik yapraklarını saplarından kopartın ve ince kıyın. Limonu yıkayıp kurulayın, kabuğunu ince rendeleyin suyunu sıkın. Tavadaki malzemeyi ayırdığınız ciğerler, kekik, limon kabuğu rendesinin yarısı ve 20 gr. tereyağı ile bir kaba koyun, el blenderi ile püre haline getirin. Sosu süzgeçten geçirip 20 ml. limon suyuyla tatlandırın ve gerekirse biraz daha tuz ve karabiber ekleyin. Et suyu, şeker, sirke ve defne yaprağını bir tencereye koyun, şurup kıvamına gelinceye kadar kaynatın. Hafif tuzlayın. Kaynattığınız et suyunu ciğer sosuyla karıştırın. Defne yaprağını çıkartın. Maydanoz yapraklarını saplarından kopartın ve ince kıyın. Kalan tereyağını bir tencereye alın, orta hafif kahverengi oluncaya kadar kızdırın. Biberleri ikiye bölüp çekirdeklerini çıkartın ve ince küp doğrayın. Taze soğanları temizleyip yıkayın, beyaz ve yeşil kısımlarını verev doğrayın. Mantarı iri parçalara doğrayın. Sarımsağı ince kıyın. Sıvı yağı geniş bir tencerede kızdırıp biber ve mantarları orta ateşte 2-3 dakika kızartın. Tuz ve biberle tatlandırın. Yeşil soğanları ve sarımsağı ilave edip 1 dakika daha kızartın. Ciğer sosunu ısıtın. Makarnayı tuzlu kaynar suda 2-3 dakika diri kalacak şekilde haşlayın ve süzgeçten geçirin. 150-200 ml. makarna suyunu ayırın. Tereyağını yeniden ısıtıp kalan limon kabuğu rendesi ve maydanozu ilave edin. Makarnayı ve makarna suyunu tenceredeki sebzelerle karıştırın. Ciğer sosu ile kızdırdığınız tereyağının 1/3'nü karıştırın ve koyu bir sos pişirin. Makarnayı tabaklara alın. Kalan ciğer sosu ve yağ ile servis yapın.