



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

## MAKARNA SALATASI

1 Küçük Pirasa  
1 Adet Havuç  
1 Adet Kereviz  
Tuz  
400 gr Dana Bonfile (bütün)  
500 gr Kuskonmaz  
100 gr Kırmızı Mercimek  
7 Yemek Kasığı Sirke  
Karabiber  
12 Yemek Kasığı Sivi Yağ  
1 Tutam safran  
200 gr Serit Makarna  
1 Avuç Maydanoz

Bir tencerede 1 litre suyu isitin. Havuç, kereviz ve pırasayı ayıklayın, küçük küçük doğrayıp tencereye koyun. 15 dakika hafif ateşte pisirip tuz ile tatlandırın. Bonfileyi de koyup 15 dakika ağı açık olarak kaynatmadan pisirin. Pisirirken bir kez alt üst edin. Kuskonmazi tras eder gibi soyup verev parçalara kesin. Uç kısımlarını bir kenara ayınn. Bonfileyi tencereden çıkartıp, sıkıca alüminyum folyoya sarın. Et soyuno süzün. Kuskonmazın alt kısımlarını, et suyunda 5 dakika hafif ateşte pisiriri. Uç kısımlarını ekleyip 3 dakika daha pisirin. Kuskonmazları çıkarın. Mercimekleri bir bardak et suyu ile 8-10 dakika hafif ateşte pisirin, süzün. Sirke, tuz, karabiber, yağ ve 4 yemek kasığı et suyu ile bir sos hazırlayın. 4 yemek kasığı sosu mercimeklerle karıştırın. Kalan et soyunda safrani eritin. Makarnaları ufak ufak kırıyın, et suyunda başlayın, süzün. Kuskonmaz, makarna ve ayıklanmış maydanoz yapraklarını sosla karıştırın. Eti ilk önce ince dilimlere, sonra ince seritlere kesin, salataya katın. 10 dakika dinlendirip tuz ve sirke ile tatlandırın. Mercimeklerle birlikte tabaga alın.