



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

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 agzi 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. Kuskonmazin alt kısımlarını, et suyunda 5 dakika hafif ateşte pisiriri. Uç kısımlarını ekleyip 3 dakika daha pisirin. Kuskonmazları çıkartın. 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 safranı eritin. Makarnaları ufak ufak kırıyın, et suyunda baslayın, süzün. Kuskonmaz, makarna ve ayıklanmış maydanoz yapraklarını sosla karıştırın. Eti ilk önce ince dilimlere, sonra ince seritlere kesin, salataya katin. 10 dakika dinlendirip tuz ve sirke ile tatlandırın. Mercimeklerle birlikte tabaga alın.