



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

CİĞER SOTELİ MAKARNA

- 1 paket Deniz Kabuğu Makarna
- 1 çay bardağı sıvıyağ
- 1/2 kg koyun ciğeri
- 2 adet orta boy kuru soğan
- 1-2 diş sarımsak
- 2 adet patates
- 2 adet havuç,
- 3 çorba kaşığı iç bezelye
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 2 çay kaşığı karabiber
- 3 dal dereotu
- Yeteri kadar tuz

Bir tavaya tereyağını koyun ve hafifçe kızmaya başladığında ince kıyılmış soğanları, sarımsağı ilave edin ve kavurun. Daha sonra küp küp doğranmış ciğerleri bir miktar kavurup hemen ardından da patatesi ve havuçları ilave edin. Son olarak bezelyeleri ve bir yemek kaşığı domates salçasını ilave edin ve iyice karıştırın. Tuzu ve karabiberi ekleyin ve iyice kavurun. Çok az miktar su ilave edilip iyice kaynadığında ateşten alın. Daha önceden haşlayıp süzdüğünüz ve yağladığınız makarnanızın üzerine dökün ve servis edin. Arzuya göre dereotuyla süsleyebilirsiniz.

