



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## CİĞERLİ MAKARNA

Malzeme :

500 gr. makarna istenilen çeşit  
1/4 kuzu ciğeri,  
2 kaşık yağ,  
3 adet kırmızı domates  
yarım kaşık un,  
50 gr. kaşar peyniri,  
tuz  
karabiber.

Yapılışı:

- 1- Makarnayı bol suyla haşlayıp suyunu süzünüz,
- 2- Süzülen makarnayı tekrar tenceresine koyup üzerine erimiş bir kaşık yağ gezdiriniz.
- 3- Tencereyi silkeleyerek makarnaları yağlayıp ısınmasını temin ediniz.
- 4- Diğer tarafta domatesi birkaç parçaya bölüp yumuşayınca kadar kaynatınız.
- 5- Domatesleri süzgeçten geçirin.
- 6- Ciğerleri kibrit çöpünden biraz kaim şeritlere doğrayınız.
- 7- Bir kaşık yağla sote yapınız.
- 8- Süzdüğünüz domates suyunu ciğerlerin üzerine döküp icab ederse de biraz su koyup kaynatınız.
- 9- Ciğerler pişince biraz suluca ateşten indiriniz.
- 10 Makarnaları servis tabağına boşaltınız.
- 11 Üzerine kaşar peyniri serpiniz.
- 12 Peynirin üzerine de ciğer salçasını döküp servis yapınız.