



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KARACİĞER SOSLU MAKARNA

Malzeme :

- 1 paket fiyonk makarna 500 gr.
- Yarım kilo koyun veya dana karaciğeri
- 1/4 tatlı kaşığı tuz
- 1 küçük paket margarin yağı
- 1 adet domates
- 2 baş soğan
- 1 kahve kaşığı karabiber
- Yarım demet maydanoz

Yapılışı:

Makarnalar 10 bardak su içinde 2 çorba kaşığı da tuz ilâvesi ile 18 - 20 dakika kadar «iyice yumuşayıp pişinceye kadar» haşlanır, soğuk su ile yıkanır ve kevgirde süzölmeye bırakılır. Diğer bir kap içinde ince kıyılmış soğan yarım paket yağ ile hafif börttürölür tuz, karabiber ve maydanozlar da ilâve edildikten sonra ufak doğranmış ciğerler içine atılıp oldukça harlı ateşte 7-8 dakika kadar çevrilir. Servis tabağına makarnalar aktarılır ve ciğerli sos da üzerine konup kalan yağ kızdırılıp üzerinde gezdirilir. Domates ile de süslenip servis yapılır. Sıcak olarak yenir.