



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## KAZ CİĞERLİ FİYONK MAKARNA

500 gram fiyonk makarna  
200 gram konserve kaz ciğeri ezmesi (foie gras)  
1 adet kereviz  
1 adet havuç  
1 adet arpacık soğanı  
1 demet maydanoz  
6 adet siyah trüf mantarı  
1 tatlı kaşığı tuz, karabiber

Kaynayan tuzlu suda makarnayı al dente haşlayıp süzün. Kereviz, havuç ve arpacık soğanını küp kesin. Sebzeleri yarım çorba kaşığı margarini, 1 su bardağı su ve tuzla suyunun yarısını çekene kadar pişirip kenara alın. Tavada margarini hafif kızdırdıktan sonra sebze suyunu ekleyin. 200 gram kaz ciğeri ezmesini aktarip karıştırın ve soteleyin. Kaz ciğeri sosuna sote ettiğiniz sebzeleri ve haşladığınız fiyonk makarnayı ekleyip 1-2 dakika soteleyin. Doğranmış maydanoz, tıraşlanmış trüf ve brokoliyle servis yapın.



Fotoğraf "Göksen" tarafından gönderildi. 20.05.2015