



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## TAVUK CİĞERLİ ERİŐTE

4 kişilik  
15 kuru taş mantar,  
1 baş soğan,  
4 domates,  
100 g tereyağı,  
250 g tavuk ciğeri,  
100 ml etsuyu (komprime),  
tuz,  
karabiber,  
400 g eriőte,  
3 dilim řeritlenmiş jambon,  
120 g rendelenmiş parmesan peyniri.

Mantarları ılık suya bastırın. Soğanı kıyın. Domateslerin üzerine kaynar su dökün, kabuklarını soyun. Domatesleri küp halinde doğrayın. Soğanı 20 g tereyağında pembeleşene dek kızartın. Küp halinde doğranmış ciğeri 40 g tereyağında kızartın. Ciğeri bir tabağa alarak sıcak bir yerde bekletin. Kızartma yağına etsuyunu ilave edin, pişirin. Soğan, domates ve mantarları katın, hepsini 20 dakika kısık ateşte pişirin. Tuzunu ve biberini ayarlayın. Eriőtelere haşlayın. Jambonu ve ciğeri sosun içine katın. Eriőtelere peynir serpiştirin, sos ile servis yapın.

---