



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAVUK CİĞERLİ ERİŞTE

Malzeme: (4 kişilik);
250 gr. erişte,
tuz,
karabiber,
1 çay kaşığı un (elenmiş),
200 gr. tavuk ciğeri,
1 soğan (piyaz doğranmış),
75 gr. tereyağı,
1/2 çay kaşığı maydanoz (ince kıyılmış)
50 gr. kaşar peyniri rendesi.

Büyük bir tencereye bol tuzlu su koyup kaynatın. Su kaynayınca erişteyi atıp 10-15 dakika karıştırarak başlayın. Erişteyi haşlanınca tencereyi ateşten alıp erişteyi bir kevgire çıkararak süzün. Tavuk ciğerlerini tuzlayıp biberledikten sonra üzerlerine unu serpin. Küçük bir tencereye yağın yarısını koyarak, orta ateşte, eritin. Yağ kızınca soğanları ilave edip 2-3 dakika karıştırarak sote edin. Soğanlar pembeleşince, ateşin altını açıp, unlanmış tavuk ciğerlerini katın. Ara sıra karıştırarak 3-4 dakika da tavuk ciğerlerini pişirin. Kıyılmış maydanozu da kattıktan sonra karıştırıp, tencerenin ağzı açık olarak sos iyice koyulaşana kadar pişirin. Isıtılmış derin bir servis kabına haşlanmış erişteyi kalan 25 gr. yağ ve kaşar peyniri rendesi ile birlikte koyup yağ eriyinceye kadar karıştırın. Ortasına tavuk ciğerli sosu döküp sıcak olarak servis edin.
