



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAVUK CİĞERLİ MAKARNA

2 yemek kaşığı margarin
1 paket midye makarna
200 gr. tavuk ciğeri
3 diş sarımsak
4 adet domates
yeterince tuz
yeterince karabiber
yeterince su

Makarnayı kaynayan suda 8-10 dakika haşlayıp süzün. 1 yemek kaşığı margarini koyup karıştırın. Tavuk ciğerini iri parçalar halinde doğrayıp yıkayın. Ciğeri tavaya koyup suyunu bırakıp çekene kadar bekletin. 1 yemek kaşığı yağ ve sarımsağı ekleyip kavurun. Karabiber, tuz ve ince doğranmış domates koyup 10 dakika karıştırarak sosu kaynatıp makarnayla karıştırın.

