



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## YUFKADA CİĞERLİ MAKARNA

- 4 adet yufka
- 1 paket makarna
- 250 gr kuzu ciğeri
- 1 bardak bezelye
- 1 adet kuru soğan
- 1 adet domates
- 3 yemek kaşığı margarin
- 1 bardak rendelenmiş kaşar
- 3 adet yumurta
- Tuz
- Karabiber
- 1 adet yumurtanın sarısı

Makarnayı tuzlu suda 10 dakika haşlayıp süzün. Tavada margarini eritip içine yemeklik doğranmış soğanları atıp kavurun. Küp küp doğradığınız domatesi soğanlara katıp 3-4 dakika kavurup tencereye ciğerleri atıp soteleyin. Ciğerler pişince bezelye, tuz ve karabiberi katıp 3 dk daha pişirip ocaktan alın. 3 bütün yumurtayı geniş bir kasede çırpıp içine rendelenmiş kaşar peynirini ilave edin. Haşlanmış makarna, kaşar peynirli yumurtaları ve ciğerli karışımı karıştırın. 4 adet yufkayı tek tek 2'ye katlayıp ciğerli makarnaları yufkalara paylaşın. Rulo şeklinde sarıp yağladığınız fırın tepsisine dizin. Üzerlerine yumurta sarısı sürüp önceden ısıtılmış fırında 20 dakika kadar fırınlayıp sıcak servis yapın.

