CİĞER PATE (FRANSA)

MALZEMELER
450gr. Ciğer
200gr. Tereyağı
2 Adet Orta Boy Soğan (rendelenmiş)
2 Diş Sarmısak (dövülmüş)
3 Adet Yumurta (katı haşlanmış)
1/2 Tatlı Kaşığı Hint Cevizi
1er Tatlı Kaşığı Baharat(tuz, karabiber, kekik,kırmızıbiber, tarçın)
125 ml. Su veya Piliç Suyu (sıcak)
4 Çorba Kaşığı Maydanoz (kıyılmış

YAPILIŞ TARİFİ
100 gr. Tereyağını bir kapta eritin. Ciğerleri soğan ve sarımsak ile birlikte hafif ateşte çevirerek pişirin. Pişmiş ciğeri, katı yumurta, hint cevizi ve diğer baharat ile beraber robottan geçirin. Robot çalışırken kalan yağ, piliç suyu ve maydanozu da ilave edin ve yumuşak bir kıvam elde edinceye kadar karıştınn.
Kanşımı servis tabağına alın, arzuya göre sıcak veya buzdolabında 1 saat beklettikten sonra soğuk olarak ikram edebilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:5068 • adı:Ciğer Pate (Fransa) • gönderen:Hicran • indirme tarihi:19.03.2024 - 07:06