



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FISTIKLI HİNDİ PATE

- 1 tabak Banvit Hindi Kalça Kuşbaşı (haşlanmış)
- 100 gr Banvit Piliç Göğüs Kuşbaşı (haşlanmış)
- 40 gr Banvit Piliç Jambon (küçük kare kesilmiş)
- 15 gr taze ekmek kırıntısı
- 60 ml krema
- 1 adet küçük boy yumurtanın beyazı (hafif çırpılmış)
- 2 adet taze soğan (ince kıyılmış)
- 1 diş sarımsak (ince kıyılmış)
- 30 gr antepfıstığı (soyulmuş, iri dövülmüş)
- 2 çorba kaşığı tarhun (iri doğranmış)
- Bir tutam muskat
- 1 adet küçük boy kırmızı soğan (ince halka doğranmış)
- 3 çorba kaşığı kapari
- 4 adet kiraz domates (4'e kesilmiş)
- Tuz, tane karabiber (arzu edilen miktarda, dövülmüş)

Etleri iyice kıyılıncaya kadar robottan geçirin.

Ekmek kırıntılarının üzerine kremayı gezdirip, 10 dak. dinlendirin.

Kıydığınız et, kremalı ekmek, yumurta beyazı, taze soğan, sarımsak, jambon, antepfıstığı, tarhun, muskat, tuz ve karabiberi iyice karıştırın.

Düz bir zemine 30-40 cm uzunluğunda iki katlı alüminyum folyo yayın. Ortasında 15x15 cm ebatlarında bir kısma fırça ile zeytinyağı sürün. Hazırladığınız karışımı yağlı kısma koyup, hafifçe bastırarak her tarafına eşit yayın. Alüminyum folyonun uzun kenarlarını malzemenin üzerinde birleştirin. Diğer iki kenarını da kendi etraflarında döndürerek sıkıca kapatın. Paketlediğiniz malzemeyi tezgahın üzerinde hafifçe yuvarlayarak rulo yapın. Ruloyu bir tepsiye yerleştirip, bir gece buzdolabında dinlendirin.

Kırmızı soğan ve kapariyi karıştırın.

Pateyi dilimleyin. Keparili kırmızı soğan ve domates ile beraber servis yapın.

