ÖRDEK CİĞERİ TERİN (FRANSA)

Gamze İneceli

100 gr. dövülmüş fındık
150 gr. kayın mantarı
6 çorba kaşığı sirke
450 gr. tereyağı
1 kg. ördek ciğeri (Ördek ciğeri yerine, tavuk veya hindi ciğeri de kullanılabilinir, ancak çok çok taze olmalarına dikkat!)
1 çorba kaşığı çok ince doğranmış maydanoz ve 1 adet ince doğranmış kuru soğan
10 gr. tuz
2 gr. karabiber
2 gr. muskat

Hazırlanışı:
Ciğerleri yıkayın, süzün ve kağıt havlu ile kuruladıktan sonra 5 kaşık sirke, tuz, biber ve muskat ile 2 saat marine edin.
Tereyağını oda sıcaklığında iyice yumuşatın.
Mantarları küçük küçük doğrayın ve 20 gr. tereyağı ile birlikte suyunu tamamen çekinceye kadar kavurun. Tuz, biber ile çeşnilendirin ve soğumaya bırakın.
Ciğerleri soğan ile birlikte pişene kadar sote edin. 1 kaşık sirke ve maydanozu ekleyin.
Ciğerleri soğuduktan sonra tereyağı ile birlikte robottan geçirin. Macun kıvamına geldikten sonra, mantarları ve fındıkları ekleyin ve kalıbınıza yerleştirin. Üzerini kaplayın ve bir gece buzdolabında bekletin.

© lezzetler.com tarif no:29215 • adı:Ördek ciğeri terin (Fransa) • gönderen:eftal • indirme tarihi:28.03.2024 - 12:44