



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SOMONLU SEBZELİ PATE (AVUSTURYA)

6 kişilik

MALZEME

100 g derin dondurulmuş bezelye,

2 ince pırasa,

tuz,

250 g domates,

1 küçük soğan,

250 g taze mantar,

10 g tereyağı,

3 yaprak jelatin,

250 g krema,

beyaz biber,

1 tutam toz hintcevizini,

8 ince dilim fûme somon balığı (100 g),

yarım bağ mayanoz ve yeşil soğan.

1. Bezelyeleri çözülmeyi bırakın. Pırasayı ayıklayın, uzunlamasına yarıya, iyice yıkayarak ayırın. Pırasaları kaynar tuzlu suda 5-6 dakika haşlayın ve buzlu suya atarak diri kalmasını sağlayın. Pırasaları bir mutfak havlusunun üstünde süzölmeye bırakın.
2. 175 g domatesi kaynar suya batırın, biran için buzlu suya tutun, kabuklarını soyun, çekirdeklerini çıkarın. Domatesleri doğrayın.
3. Soğanı soyun, mantarları ayıklayın ve doğrayın. Soğanı ve mantarları kızgın tereyağında sote edin. 3 çorba kaşığı su ilave edin ve hepsini yaklaşık 10 dakika hafif ateşte pişirin. Mantarlı, soğanlı karışımı ateşten alın ve soğumaya bırakın.
4. Mantarlı karışımı püre haline getirin, jelatini soğuk suya bastırın. Kremayı köpürtün ve mantarlı karışıma yedirin. Tuz, biber ve hintcevizini ayarlayın.
5. Jelatini ıslatıp, sıkmadan küçük bir tencerede ısıtın. Tencereyi ateşten alın, önce 3 kaşık sonra bütün mantar püresini karıştırın.
6. 18 x 8 x 6 cm büyüklüğünde bir kabın içine pırasa döşeyin, kabın içi tümüyle kaplanmış olmalı, uçları kaptan dışarıya taşmalı.
7. Pırasaların üstüne 2 dilim somon balığı, mantarlı püre, bezelye ve domates koyun. Bütün malzemeler bitinceye kadar bu işleme devam edin. Taşan pırasayı üzerine örtün. Kabı mutfak folyosu ile kapatın ve bir gece buzdolabında bekletin.
8. Pateyi keskin bir bıçak ile kesin, dilimleri tabaklara dizin, kıyılmış maydanoz, yeşil soğan ve domates ile garnitür yapın.