



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

TAVUK VE AV ETİ PELTELERİ

Temiz bir tavuğu 3 parça edip 200 gram dana döşü, 200 gram dana inciği, yarım dana ayağı, 2 çivi karanfil, 1 soğan, 1 buke garni biraz biber. Bunları 1,5 litre su ile tencereye koyup ateşe sürünüz. Kaynatıp köpüğünü aldıktan sonra tuzunu ekip hafif ateşte etler dağılıncaya kadar pişmeye bırakınız. Bundan sonra bir kâseye astardan geçirip soğuyunca serin bir yerde saklayınız.

Not: Bütün pateler bu tarzda yapılır. Ancak av pateleri için tavuk yerine patede kullandığımız av hayvanlarının kemiklerini kırıp ilâve ediniz. Biber yerine de 2 çimdik baharat koyunuz.