



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AV ETİ PATESİ

500 gram içyağı
500 gram tavuk ciğeri
500 gram karışık av eti
Tuz
Karabiber
2 kilogram yağlı hamur

Av etleri az sote olur, iki defa kıyma makinesinden çekilir, tuzu ve biberi karara göre konulur. Kek kalıbına hamur açılarak döşenir. İçerisine hazırlanan kıyma (mousse) konur. Üzerine konulan hamur yumurtalandıktan sonra, derince bir tepsiye su konulur. Forma içine oturtulduktan sonra 180 derece hararete, 70 dakika kadar pişirilir.

Not: Arzu edilirse, soğutulunca da jelatin yapılır. Servis yapılmadan önce yanına "cumberland souce" denilen portakal kabuğu ve çilek reçeli karışımı ve istenirse kereviz salatası verilebilir.