



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BAHARATLI ÜZÜMLÜ PATE

Philips su ısıtıcınız ile 200 ml suyu 60 °C'de ısıtın. Kuru üzümleri ve pul biberi bir kaseye koyun ve ılık su ekleyin. Kuru üzümler yumuşayana kadar 30-60 dakika boyunca suda bekletin. Soğan turşularının suyunu süzün. Zeytinyağını ağır bir sos tenceresinde ısıtın ve çok kısık ateşte sarımsak ve soğan turşularını 2-3 dakika kızartın. Domates püresini ve İtalyan otlarını ekleyin ve 1 dakika kızartın. Tencereyi ocaktan alın ve kuru üzümleri suyu ile birlikte karıştırın. Sosu soğumaya bırakın. Bu sırada, patéyi 12 dilime ayırın ve roka veya kıvırcık salatayı 4 tabağa paylaşın ve paté dilimlerini üzerine yerleştirin. Kuru üzüm sosunu 4 bardağa boşaltın ve ayrı tabaklarda paté'nin yanına yerleştirin.