



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

CİĞER PATE (FRANSA)

MALZEMELER

450gr. Ciğer
200gr. Tereyağı
2 Adet Orta Boy Soğan (rendelenmiş)
2 Diş Sarımsak (dövülmüş)
3 Adet Yumurta (katı haşlanmış)
1/2 Tatlı Kaşığı Hint Cevizi
1er Tatlı Kaşığı Baharat(tuz, karabiber, kekik,kırmızıbiber, tarçın)
125 ml. Su veya Piliç Suyu (sıcak)
4 Çorba Kaşığı Maydanoz (kıyılmış)

YAPILIŞ TARİFİ

100 gr. Tereyağını bir kapta eritin. Ciğerleri soğan ve sarımsak ile birlikte hafif ateşte çevirerek pişirin. Pişmiş ciğeri, katı yumurta, hint cevizi ve diğer baharat ile beraber robottan geçirin. Robot çalışırken kalan yağ, piliç suyu ve maydanozu da ilave edin ve yumuşak bir kıvam elde edinceye kadar karıştırın.
Kaşımı servis tabağına alın, arzuya göre sıcak veya buzdolabında 1 saat beklettikten sonra soğuk olarak ikram edebilirsiniz.