



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAVUK CİĞERİ PATE

600 gram tavuk ciğer
2 yemek kaşığı kuş üzümü
3 yemek kaşığı tereyağı
1 adet çubuk tarçın
1 tatlı kaşığı tuz
2 tatlı kaşığı esmer şeker
Yarım tatlı kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı nar ekşisi
1 dal biberiye
1 litre su
2 yemek kaşığı zeytinyağı

Tereyağını tencereye alıp eritin.

Temizleyip ayıkladığınız tavuk ciğerlerini tereyağında soteleyin.

Ardından esmer şeker, tuz, kuş üzümü, çubuk tarçın, karabiber, nar ekşisi ve biberiye ilave edip karıştırın.

2-3 dakika daha soteledikten sonra suyunu ekleyin ve suyunu tamamen çekinceye kadar pişirmeye devam edin.

Ciğerler suyunu çektikten sonra ocaktan alın.

Çubuk tarçın ve biberiyeyi içinden alıp kalan malzemeyi blender[?]dan geçirin.

Ciğer pateyi kavanoza alın ve üzerine zeytinyağını ilave edip soğumaya bırakın.

Pate soğuduktan sonra ekmek dilimleri üzerinde servis edin.

Not: Pate, ciğerin her türlüyle yapılabilen ve genellikle aperitif olarak tüketilen bir ürün. Kaz ciğerinden yapılan pate dünya mutfaklarında oldukça ünlü ama çok benzer bir lezzeti tavukla da ortaya konabilir.

