



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## CİĞERLİ PATE VE GORGONZOLA PEYNİRLİ SANDİVİÇLER

200 gr tereyağı  
4 adet hamurger ekmeği  
250 gr kaz ciğeri  
150 gr gorgonzola peyniri  
2 adet soğan rendesi  
2 Diş Sarmısak (dövülmüş)  
3 Adet Yumurta (katı haşlanmış)  
1/2 Tatlı Kaşığı Hint Ceviz  
1 çay kaşığı tuz  
1 çay kaşığı karabiber  
1 çay kaşığı kekik  
1 çay kaşığı kırmızıbiber  
1 çay kaşığı silme tarçın  
4 Çorba Kaşığı Maydanoz (kıyılmış)  
2 adet domates

100 gr. tereyağını bir kaptan eritin. Ciğerleri soğan ve sarmısak ile birlikte hafif ateşte çevirerek pişirin. Pişmiş ciğeri, katı yumurta, hint cevizi ve diğer baharat ile beraber robottan geçirin. Robot çalışırken kalan yağ ve maydanozu da ilave edin ve yumuşak bir kıvam elde edinceye kadar karıştırın. Hamurger ekmeklerin arsına bolca konur domates dilimlerinde üstüne koyup ciğerli pate sandviçler servis yapılır.

