DANA CİĞERİ TERİN

TERRINE DE FOIE DE VEAU

500 gr. dana ciğeri
250 gr. sinirsiz dana eti (tranş, yumurta, veya sokumdan)
250 gr. iç yağı
300 gr. krema
3 yumurta
4 çorba kaşığı un
1 soğan
1 çorba kaşığı silme tuz
5 adet tane karabiber
Az fesleğen
Az biberiye

Krema yumurta ve un hariç bütün malzemeyi karıştırınız.
İnce aynalı makinadan iki üç defa çekip bir kaba koyunuz.
Ağaç bir spatula ile karıştırarak unu yedirip yumurta ve kremayı ilâve ederek yedirip iyice karıştırınız.
Yirmi santim kutrunda oval bir terinin, yoksa güvecin veya bir kalıbın veya kek kalıbının içine mümkün olduğu kadar ince dilimlenmiş iç yağı ile kaplayınız.
Hazırladığınız harcı içine doldurup üzerine tekrar ince dilimlenmiş iç yağı ile kapatınız.
Üzerine iki adet defne yaprağı koyunuz.
Üzerini iki katlı yanmaz alüminyum kâğıdı ile yoksa yağlı kâğıt ile kapatıp kapağını kapatınız.
Bir tepsiye kalıbın yarısı seviyesine gelecek şekilde su koyup kalıbı suyun içine oturtunuz.
Orta ateşli fırında bir saat pişiriniz.
Fırından ve suyun içinde çıkarıp yağını süzdürüp ikisini ayrı ayrı buzlukta muhafaza ediniz.
Bir gün sonra dilim dilim keserek servis ediniz.

© lezzetler.com tarif no:15317 • adı:Dana Ciğeri Terin • gönderen:rikkat • indirme tarihi:02.05.2024 - 21:22