



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DANA PATE

MALZEMELER

500 g dana eti
200 g kuru soğan
200 g elma
2 çorba kaşığı ayçiçek yağı
3 adet defne yaprağı
200 ml çiğ krema
20 g tuz
2 g sarımsak tozu
1 çay kaşığı beyazbiber
100 g bonfile
4 yaprak jelatin (eritilmiş)
Yaprak hamuru için:
500 g un
10 g tuz
2 adet yumurta
150 g margarin

YAPILIŞI

Hamurun malzemelerini bir kapta yoğurun. Pürüzsüz dokulu yumuşak bir hamur hazırlayın.

Dana etlerini zarlarından ayırdıktan sonra kuşbaşı doğrayın. Kuru soğanı ve elmayı ince ince doğradıktan sonra 2 çorba kaşığı ayçiçek yağında sote edin. Kuşbaşı doğranmış dana etinin yarısını ilave edin, 5 dakika sote ettikten sonra defne yaprağını ilave edin. 2 dakika daha sote ettikten sonra ocaktan alıp soğutun ve kalan çiğ dana etleri ile birlikte mikserde iyice püre haline getirin. Kremayı, tuzu, sarımsak tozunu, tuzunu ve biberi ilave edin.

Pate kalıplarını sıvı yağ ile yağlayın. Hamuru 2 mm kalınlığında açtıktan sonra yarısını kalıba yerleştirin.

Hazırladığınız harcın yarısını kalıbın altına yerleştirin.

Bonfile parçalarını parmak şeklinde kesin ve az tuz ile tuzlayıp kalıbın ortasına yerleştirin. Kalan harcı üzerine ilave edin ve bir spatula yardımıyla üzerini düzleştirin. Kalan hamuru üzerine kapatıp iki delik açın.

5 dakika dinlendirdikten sonra 170°C, fırında 40 dakika pişirin.

Soğuduğu zaman eritilmiş jelatini açılan deliklerden içine dökün. Jelatinin dolapta donmasını sağlayın ve servis yapın.