



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ELMALI CİĞER EZMESİ

1 elma (200 gr.)
100 gr. arpacık soğanı
1 adet portakalın kabuğu
6 dal kekik
3 dal biberiye
210 gr. tereyağı
200 gr. dana ciğeri
125 ml. krema
2 adet yumurta
Muskat
30 gr. file badem
20 gr. şam fıstığı
5 dilim tost ekmeği
Tuz + Karabiber

Elmayı soyun, dörde bölün, çekirdeklerini çıkartıp ince dilimlere kesin. Soğanları küçük küp doğrayın. Portakal kabuklarını sıcak suda yıkayın, ince şerit doğrayın. Kekik ve biberiye yapraklarını ince kıyın. + 20 gr. tereyağını tavada eritin. Elmayı, soğanları, portakal kabuklarını 2 dakika kavurun. Kekik, biberiyeyi ekleyin, bir taşım kaynatın, soğumaya bırakın. Kalan tereyağını eritip, ılınmaya bırakın. + Ciğeri küçük doğrayın. Elmalı karışımla püre haline getirin. Sırayla, ılık tereyağını, kremayı ve yumurtaları ilave edin. Karışımı süzgeçten ezerek geçirin, başka bir kaba alın. Tuz, biber ve muskat ekleyin. 800 ml.'lik fırın kalıbına ciğer ezmesini doldurun, üstünü kapatın. Kabı sıcak su dolu başka bir kabın veya tepsinin içine oturtun. 150 °C'de ısıtılmış fırında 50 dakika pişirin. Ezmeyi fırından ve sıcak sudan çıkartın, soğumaya bırakın. 1 gece buzdolabında bekletin. Bademleri ve fıstıkları yağsız tavada altın sarısı oluncaya kadar kavurun, havanda irice dövün. Ekmeklerin kenarlarını çıkartın, dilimleri merdaneyle 2-3 mm. inceltip çapraz ikiye kesin. Fırın kağıdı serili tepsiye yerleştirin. Üstüne 2 kat fırın kağıdı serin ve ağırlık yapması için bir tepsiyle kapatın. 200 °C'de 15 dakika kızartın. Ekmekleri fırından çıkartıp, soğutun. Servisten önce ciğerden dondurma kaşığı ile toplar çıkartın. Fıstık ve badem karışımına bulayın, ekmeklere yerleştirin.