



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

HİNDİ CİĞERİ

500 gr. hindi ciğeri yıkayın ve 1 gece süte yatırın. Mutfak havlusu ile kurulayıp parçalara kesin. 500 gr. tereyağını tencereye koyup eritin. 250 ml. kremşantiyi ilave edin. Ciğeri mikserin kesici ucuyla ufalayıp ezerek süzgeçten geçirin. 1 tatlı kaşığı kekik, 1 yemek kaşığı portakal kabuğu rendesi ve 2 adet yumurtayı ciğer ezmesine katın ve mikserle kaşırtın. Yavaş yavaş kremşantili tereyağını ilave edin. Tuz ve karabiber ilave edin. 1 litrelik bir kalıba boşaltın ve kapağını kapatın. Derin bir fırın tepsisini 150° C ısıtılmış fırının en alt rafına koyup, içine 4-5 cm. yüksekliğinde sıcak su doldurun. Kalıbı tepsiye oturtun. 40-45 dakika pişirin. Fırını söndürüp parfeyi 10 dakika dinlendirin. Benmariden çıkartıp bir gece boyunca soğumaya bırakın. Yemek kaşığı sıcak suya batırıp ciğer parfesinden porsiyon başına 2 kaşık alarak ve nane yapraklarıyla süsleyip baget ekmekle servis yapabilirsiniz.
