HİNDİ CİĞERİ

500 gr. hindi ciğerini 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, I yemek kaşığı portakal kabuğu rendesi ve 2 adet yumurtayı ciğer ezmesine katın ve mikserle kanştırın. Yavaş yavaş kremşantili tereyağını ilave edin. Tuz ve karabiber ilave edin. 1 litrelik bir kalıba boşaltın ve kapağını kapatın. Derin bir fırın tepsisini 15Ö' 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 kaşığını sıcak suya batırıp ciğer parfesinden porsiyon başına 2 kaşık alarak ve nane yapraklarıyla süsleyip baget ekmekle servis yapabilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:7410 • adı:Hindi ciğeri • gönderen:Doğa • indirme tarihi:01.05.2024 - 06:51