



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAZ CİĞERİ EZMESİ

Kullanılacak malzeme (8 kişilik): 700 gr kaz ciğeri, 200 gr tereyağı. Yarım litrelik bir kutu jelatin, 50 gr mantar, 1 defne yaprağı, 100 gr dilimlenmiş içyağı, yeteri kadar tuz ve karabiber.

Yapılışı: Ezme kalıbı iyice yıkayıp kurulanır ve buzdolabına konur. Mantarın zarı, limonlu suyun içinde çıkarıldıktan sonra dilimlenir (istenirse dilimlerden bazıları değişik biçimlerde kesilebilir). Sonra mantarlar limonlu suyun içinden süzülerek çıkarılıp içine su konulmuş küçük bir kaptaki bir süre dinlendirilir. Jelatini hazırlanır ve buzdolabının dışında soğumaya bırakılır. Jelatin katılaşmadan soğuyunca buzdolabından kalıp çıkarılır, dibi ve kenarları jelatine bulandıktan sonra kalıp buzdolabına konur. Kalıptaki jelatin donunca buzdolabından çıkarılır. Jelatine bulan mantarlarla kalıbın dibi ve yanları süslenir. Sonra kalıbın dibine ve yanlarına biraz daha jelatin sürüldükten sonra kalıp buzdolabına konur. Diğer tarafta kaz ciğeri yağlarından ayrılmadan bol suda iyice yıkanır. Suyu süzöldükten sonra tuzlanıp biberlenir. Sonra bunlar içyağı dilimlerine iyice bastırılarak sarılır ve yağa bulanmış ateşe dayanıklı bir cam tabağa yerleştirilir. Defneyaprağı da konulduktan sonra kabın kapağı örtölür ve orta derecede ısıtılmış fırına sürölür. Ara ara kaz ciğerleri şişlenir. Şiş sokulduğunda bir damla bile kan çıkmayınca kadar kap fırında tutulur. Ciğer iyice pişince fırından çıkarılıp küçük parçalar halinde doğranır, ezilerek ince delikli tel süzgeçten geçirilir. En az bir saat önce buzdolabından çıkarılmış ve sıcakta iyice yumuşamış tereyağı geniş porselen bir kâseye konur ve çırpılarak iyice köpürtölür, azar azar çok hızlı bir biçimde karıştırılan kaz ciğeri ezmesine katılır. Ciğerle tereyağı iyice karışınca mantarların dinlendirilmesinde kullanılan su katılır. Tadına bakılır. Gerekirse biraz daha tuz ve karabiber katılır. Birkaç defa daha karıştırıldıktan sonra bir fincan kadarı bir kenara ayrılır, kalanı buzdolabından çıkarılan kalıba boşaltılır. Üstü jelatinle örtölüp buzdolabına tekrar konur. Bir kenara ayrılan kaz ciğeri ezmesi karışımı krema şırıngasına doldurulur. Servisten önce ciğerin konulacağı servis tabağının çevresi kaz ciğeri ezmesiyle istenilen biçimde süslenir. Üstüne kalan jelatinden dökölür, servis tabağı buzdolabına konur. Jelatinli kaz ezmesi donunca kap dolaptan çıkarılır ve yarım dakika kadar kaynar suyun içinde tutulduktan sonra servis tabağının tam ortasına başaşağı yerleştirilir. Kalıp çıkarıldıktan sonra tabak servisin yapılacağı zamana kadar buzdolabına konur.