KESTANELİ CİĞER PATE

300 gr Piliç Ciğer
400 ml süt
200 gr kestane
4 çorba kaşığı zeytinyağı
Bir tutam biberiye
2 adet orta boy soğan (ince kıyılmış)
4 diş sarımsak (ince kıyılmış)
600 gr tereyağı
2 çorba kaşığı kekik (taze, yapraklanmış)
200 ml brendi
2 yaprak adaçayı
Tuz, karabiber (arzu edilen miktarda)

Ciğerleri temiz su çıkıncaya kadar, birkaç kez suda bekletip, süzün. Üzerlerine sütü ilave edin ve en az 30 dak. bekletip, tekrar süzün. Kağıt havlu ile hafifçe kurulayın. Varsa üzerlerindeki veya kenarlarındaki zarları keskin bir bıçakla temizleyin.
Kestanelerin üzerlerini keskin bir bıçakla çizin. Üzerlerine bir çorba kaşığı zeytinyağı gezdirip, her tarafını yağlayın. Yağlanmış bir fırın tepsisine koyup, üzerlerine biberiye yapraklarını serpin. Önceden ısıtılmış 180°C fırında 10 - 15 dak. pişirip, kabuklarını temizleyin.
Bir çorba kaşığı zeytinyağı ısıtın. Soğan ve sarımsak katın. Karıştırarak, orta ateşte soğanlar yumuşayıncaya kadar, yaklaşık 2-3 dak. soteleyin.
Tereyağını orta ateşte ısıtın. Ateşi kısın, üzerinde oluşan köpük ve ayranları alıp, tereyağı berraklaşıncaya kadar ve yanmamasına dikkat ederek ısıtın.
Yağsız tavada kalan zeytinyağı ısıtın. Ciğerleri ve kekiği ilave edip, hızlı ateşte ve hafifçe karıştırarak, üzerleri hafif pembeleşinceye kadar, yaklaşık 2-3 dak. pişirin. Brendiyi ekleyip, hafifçe karıştırarak birkaç saniye daha pişirin. Püre kıvamına gelinceye kadar robottan geçirin.
Tereyağının 3/4`ünü ilave edip, ciğerlere yedirinceye kadar tekrar robottan geçirin. Tuz ve karabiber katıp iyice karıştırın. Servis kabına boşaltıp, üzerine kestaneleri yerleştirin. Soğuyuncaya kadar dinlendirin.
Kalan tereyağını ısıtın. Adaçaylarını ilave edin ve hafif kıtırlaşıncaya kadar ısıtıp, ciğer patenin üzerine gezdirin. Tost melba veya kızarmış küçük ekmek dilimleriyle beraber servis yapın.

Not: Arzu ederseniz üzerine yerleştirtiğiniz kestaneleri ciğerlerle beraber robottan geçirip, patenin içinde de kullanabilirsiniz. Ciğer pateyi bir gün önceden hazırlayabilir, servis öncesi adaçaylı tereyağını hazırlayıp, servis yapabilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:55537 • adı:Kestaneli Ciğer Pate • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:25.04.2025 - 23:28