



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MANTAR PATE

350 gram mantar
bir tutam kuru kekik
1 yemek kaşığı zeytinyağı
1 yabani sarımsak, soyulmuş ve doğranmış
1 diş sarımsak
1 yemek kaşığı maydanoz
tuz ve biber
3 yumurta, çırpılmış
1/2 bardak hafif krema veya yarı yarıya süt/krema karışımı
1/2 bardak süt
yanında ince dilimlenmiş ekmeç.

Orta boy bir tava veya tencerede, orta ateşte, kızgın zeytinyağında, doğradıktan sonra kekikle karıştırılmış mantarları, 5 dakika süreyle, sık sık karıştırarak kavurun. Sarımsağı soyup sarımsak kıyıcıda doğrayın. Maydanozuda doğradıktan sonra, tuz, karabiber ve sarımsakla beraber mantarlara ilave edin ve iyice karıştırın. Yumurtaları, kremayı ve sütü ilave edin. Bu karışımı kaşıkla hafifçe yağlanmış, ısıya dayanıklı cam fırın kaplarına eşit olarak dağıtın. Dödüklü tencereye ayaklığı yerleştirin. Tencereye su ilave edin. Doldurulmuş fırın kaplarını dödüklü tencerenin buhar sepetine yerleştirin. Her fırın kalıbını ayrı ayrı alüminyum folyo ile sarın. Doldurulan sepeti ayaklığın üstüne koyun. Kapağı kapatın, basınç ayarını 1'e getirin ve buhar çıktıktan sonra 10 dakika pişirin. Buharı boşaltın. Fırın kalıplarını çıkarın ve soğumaya bırakın. Fırın kalıplarına yapışan pate'nin kenarlarına bir mutfak bıçağı veya ince bir plastik spatula sokun. Pate'leri dikkatle kalıplarından ayırın. Kalıpları aperatif veya salata tabağı üzerine ters çevirin. Fırın kalıplarına hafif hafif vurarak, pate'leri tabaklara çıkarın. İstedığınız şekilde süsleyerek, ince dilimlenmiş ekmeç ile aperatif olarak ikram edin.

