



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATE

100 g pastırmayı bir tavada kavurun. 100 g kıyılmış yeşil soğan ilave edin, pembeleşene dek karıştırın. 500 g hindi ciğerini küp halinde doğrayıp kavrulmuş pastırmanın içine atın ve kısa bir süre kızartın (içi hafif pembe kalmalı). Ciğeri tavadan alın, 4 tuzlu sardalya filetosu atıp kızartın. Hepsini mikserde püre haline getirin, 150 g krema ilave edin, kekik, karabiber ve tuz koyun. Pateyi küçük bir kaba koyup buzdolabına kaldırın, tazeliğini 1 hafta korur.
