



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATE VE TERİN NEDİR

Gamze İnceci

Fransız mutfak kültürünün büyük gurur kaynaklarından birisi de, kıyıldıktan sonra hamura veya kalıba dökülerek hazırlanan et, sebze ve balık çeşitlerinden oluşan 'Terin' ve 'Pate'lerdir. İster son derece şık bir bistro, ister mütevazı bir kafe olsun, her tarz Fransız mekanının mönüsünde kendine has bir ev yapımı terin ya da pate kesinlikle mevcuttur.

Bu ikisi çoğu zaman, çoğu yerde benzer anlamdaymış gibi kullanılmasına rağmen, tam olarak özünü tanımlamak istersek;

'Pate' kelimesi Fransızca 'pate en crouste' deyiminden gelen, hamurla kaplanarak pişirilip sıcak ya da soğuk servis edilen, farklı et veya balık çeşitlerini tarif ediyor.

'Terin'ler ise hamursuzlar adlarını taşıyan kalıplarının içerisinde pişiriliyor ve dilimlenerek soğuk servis ediliyorlar. Dokuları da daha taneli, pütürlü minik parçacıklardan oluşuyor.

Yukarıda bahsettiğim gibi terin ve pate'ler, peynir, ciğer, sebze, balık, deniz mahsulleri, kümes hayvanları ve av etleri gibi birçok farklı ürünle ve kullanılan ürüne göre uyumlu birçok malzemeyle birlikte hazırlanabilir.

Terin hazırlarken dikkat edilmesi gereken püf noktaları;

Çeşnilendirirken: 1 kg. kıyılmış et veya balık için 10-12 gr. tuz, 2 gr. karabiber ve 2-3 gr. arzu ettiğiniz baharat, ot veya aroma gerekir.

Bir et terininin diğer malzemelerle karışıp, kalıbının şeklini alabilmesi için, 1/3 oranında ciğer ezmesi veya tereyağı gibi bir yağ unsuru gerekiyor. Balık terinleri için bu işlem krema, yumurta ve süte batırılmış ekmek içi ile gerçekleştirilebilir. Ancak karışım malzemelerinin ölçülerine çok dikkat.

Terinde kullanılan farklı malzemelerin aromalarının birbirine geçip oturmaları için, terinin en az 12 saat dinlendirilmesi gerekir.

Pişirilmiş terinler 3 gün dayanabilir, ancak çiğ terinleri en fazla 2 günde tüketmek gerekir.