



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## SICAK PATE

Hamur tahtasına 650 gram un eleyip, ortasını açınız. İçine 190 gram tereyağı, 160 gram su, 4 yumurta sarısı, 13 gram tuz koyarak karıştırıp yoğurarak özlü bir hamur yapınız. Üstüne unlu bir bez örterek bir saat bırakıp 1 santim eninde yufka açarak, sıcak pate kalıbının içini tereyağıyla yağlayıp saç tepsiye oturtunuz. Kalıbın açık olan dibine yufkadan bir taban yapınız. Kalıbın içine basa basa yufkayı kapladıktan sonra kepekle doldurunuz. Yine yufkadan, üstüne bir kapak yaparak etrafını hafifçe ıslatarak üzerine kapayıp fırında 45 dakika pişiriniz. Fırından çıkınca dikkatle kapağını açıp kepeği boşaltınız. Sonra kalıbı çıkarıp patenin etrafına yumurta sürüp tekrar fırına veriniz. Kapağın rengi gibi renklenince sofraya koyup içine taskebabi, salçalı et yemekleri, hindi, tavuk ve av etlerinin kızartma yahnilerinden biriyle doldurularak kapağını kapayıp servis yapınız.

Not: Etrafı çiçek v.b. baskılı birkaç çeşit pate kalıpları vardır. Bunlar yassıdır Saksı ve kâse şeklinde bir tarafı, çengelli, dipleri açık kalıplardır. Diplerine yufkadan birer tabak yapılır ve kalıbın içi yufka ile kaplanarak bütün olur. Üzerlerine yufkadan birer kapak yapılır. Pişince çengeli açılır, kalıp çıkarılır. Kapağın rengini tutması için tekrar et yemekleri konur, kapağı kapanarak servis yapılır.