



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAVUK CİĞER PATE

- 1 paket Banvit Tavuk Ciğeri
- 1 çorba kaşığı sade yağ
- 1 çorba kaşığı zeytinyağı
- 1 çorba kaşığı ayçiçek yağı
- 1 adet soğan
- 1 çay kaşığı kekik
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber

1 paket tavuk ciğerini kesme tahtası üzerine alın, yağlı kısımlarını temizleyin ve küp küp kesin.

Tavaya 1 çorba kaşığı sade yağı ve 1 çorba kaşığı zeytinyağını ekleyin. Elinizde sade yağ yoksa tereyağı da kullanabilirsiniz. Ayrıca tereyağını eritip üstünde biriken köpüklü kısmı ayırıp sade yağ elde edebilirsiniz. Üzerine tavuk ciğerlerini ekleyin ve 3 dakika kadar pişirin.

Pişen ciğerleri ayrı bir kaba alın ve aynı tavaya küp küp doğradığınız 1 soğanı ekleyin.

Soğanları iyice kavurduktan sonra tavuk ciğerler ile mutfak robotuna alın ve pürüzsüz bir kıvam olana kadar çekin.

Üzerine 1 çay kaşığı kekik, 1 tatlı kaşığı tuz ve 1 çay kaşığı karabiberi ekleyip güzelce karıştırın.

Hazırladığınız pateyi kapaklı bir saklama kabına alın ve üzerini kaplayacak şekilde sıvı yağ gezdirin.

Pürüzsüz kıvamıyla ekmek üstüne sürmelik tavuk ciğer pateniz hazır.

