



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAVUK CİĞERİ EZMESİ (FRANSA)

MALZEMELER

- 1/2 kg Tavuk Ciğeri
- 5 Su Bardağı Su
- 2 Tatlı Kaşığı Tuz
- 1 Çorba Kaşığı Kereviz Rendesı
- 3 Sap Maydanoz
- 8 Tane Karabiber
- 1 Çay Kaşığı Tabasko Sos
- 240 gr (16 çorba kaşığı) Tereyağ
- 1 Kahve Kaşığı Hindistancevizi Rendesı
- 2 Tatlı Kaşığı Hardal Tozu
- 1 Kahve Kaşığı Karanfil (dövülmüş)
- 1 Orta Boy Soğan (ince doğranmış)
- 1 Diş Sarmısak (ince kıyılmış)

YAPILIŞI

Büyük bir tencerede suyu harlı ateşte kaynatınız. Kaynayınca 1 tatlı kaşığı tuz, kereviz rendesi, maydanoz ve tane biberleri ekleyiniz. Ateşi hafifçe kısıp 10 dakika pişiriniz. Tavuk ciğerlerini ekleyip, tencerenin kapağını kapatarak 10 dakika daha pişiriniz.

Tencereyi ateşten alıp, ciğerleri süzerek ezme makinesinden geçiriniz yada elektrikli karıştırıcıda iyice eziniz. Kalan 1 tatlı kaşığı tuz, tabasko sos, tereyağ, hindistancevizi rendesi, hardal tozu, karanfil, soğan, sarımsak katıp, iyice karıştırınız. Ezmeyi 3 3/4 su bardağı su alan bir kaseye koyup, üstünü düzeltiniz. Zeytin dilimleriyle süsleyerek, buzdolabında en az 6 saat soğuttuktan sonra, servis ediniz.

[ML® Ciğer Ezmesi için tıklayın](#)