



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAVUK CİĞERİ EZMESİ

250 gram tavuk ciğeri (15 adet)
1 kahve kaşığı karabiber
60 gram tereyağı (kavurmak için 3 çorba kaşığı)
1/4 demet maydanoz
1 miktar tuz
60 gram tereyağı içine (3 çorba kaşığı)
1 tatlı kaşığı limon suyu
1 hazırlop yumurta

1) Bir kuşaneye 3 silme çorba kaşığı tereyağı koyarak hafifçe kızdırdıktan sonra buna, 15 adet kadar tavuk ciğeri ilâve etmeli ve ciğerlerin herbir tarafları iyice pembeleşinceye kadar bunları 10-12 dakika arasında kavurmalıdır.

2) Ciğerler kavrulunca: kuşaneyi ateşten alarak ciğerleri soğuttuktan sonra bunları bir defa et makinesinden geçirmeli sonrada çekilmiş bu ciğerlere, yumuşatılarak pomat haline getirilmiş 3 silme çorba kaşığı tereyağı 1 tatlı kaşığı limon suyu, 1 kahve kaşığı karabiber gayet ince kıyılmış 1/4 demet maydanoz ile 1 miktar da tuz ilâve ederek tel veya tahta kaşıkla iyice bir karıştırmak suretiyle hçpsini birbirleriyle halletmeli, sonra da bunları bir tabağa alarak muntazam bir şekilde yaymalı, etrafını da hazırlop pişirilmiş ve dilimlere doğranmış yumurta ile süslemeli ve servis yapmalıdır.