



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## TAVUK CİĞERİ EZMESİ

- 1/2 kg tavuk ciğeri
- 5 su bardağı su
- 2 tatlı kaşığı tuz
- 1 çorba kaşığı kereviz rendesi
- 3 sap maydanoz
- 8 tane-karabiber
- 1 çay kaşığı tabasko sos
- 240 gr (16 çorba kaşığı) tereyağı
- 1 kahve kaşığı hindistancevizi
- 2 tatlı kaşığı hardal tozu
- 1 kahve kaşığı karanfil (dövülmüş)
- 1 orta boy soğan (ince doğranmış)
- 2 diş sarımsak (ince kıyılmış)
- 60 gr (1/4 su bardağı) biberli yeşil zeytin (dilimlenmiş)

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 ya da elektrikli karıştırıcıda iyice eziniz. Kalan 1 tatlı kaşığı tuz, tabasko sos, tereyağı, hindistancevizi, hardal tozu, karanfil, soğan ve sarımsağı 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.

Not: Tavuk ciğeri ezmesi 1-2 gün önceden hazırlanıp buzdolabında bekletilerek, karışık salata ve taze ekmekle hafif bir yemek olarak da servis edilebilir.