



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAVUK CİĞERİ MUS

200 gr. tereyağı
1 adet soğan
1/2 demet kekik
200 gr. tavuk ciğeri
30 ml. portakal suyu
100 ml. krema
1 adet yumurta
4 yaprak jelatin
250 ml. kırmızı frenk üzümü suyu
10 adet beyaz top biber
Tuz + Karabiber

Tereyağını tencerede bir sefer kaynatıp bırakın. Soğanı küp doğrayın, kekiği ince kıyın. Erimiş yağdan 100 gr. alın ve soğanları şeffaf oluncaya kadar kavurun. Ciğerleri ve kekiği ekleyin, orta ateşte 5 dakika kavurun. Portakal suyunu ilave edin. Tuz ve biberle tatlandırın. Sırayla ılık tereyağını, kremayı, yumurtayı ciğeri karışıma ekleyerek blender ile püre haline getirin. Hacmi 750 ml. olan terin kalıbına püreyi yayın, kapağını kapatın. Sıcak su dolu bir tepsiye oturtun. 150 °C'de ısıtılmış fırının 2. rafında 50 dakika pişirin. Fırından ve sudan çıkartıp soğumaya bırakın. Jelatinleri soğuk suda yumuşatın. Üzüm suyunu ısıtıp suları sıkılmış jelatinleri içinde eritin. Ciğerin üstüne dökün, top biberleri serpiştirerek 1 gece buzdolabında bekletin. Ciğeri hiç kesmeden 1 hafta buzdolabında bekletebilirsiniz. Kesildikten sonra 3 günde tüketmelisiniz. Ekmeğin yanında veya küçük parçalar halinde yaprak salatının içinde servis yapın.