TAVUK CİĞERİ PATE

600 gram tavuk ciğer
2 yemek kaşığı kuş üzümü
3 yemek kaşığı tereyağı
1 adet çubuk tarçın
1 tatlı kaşığı tuz
2 tatlı kaşığı esmer şeker
Yarım tatlı kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı nar ekşisi
1 dal biberiye
1 litre su
2 yemek kaşığı zeytinyağı

Tereyağını tencereye alıp eritin.
Temizleyip ayıkladığınız tavuk ciğerlerini tereyağında soteleyin.
Ardından esmer şeker, tuz, kuş üzümü, çubuk tarçın, karabiber, nar ekşisi ve biberiye ilave edip karıştın.
2-3 dakika daha soteledikten sonra suyunu ekleyin ve suyunu tamamen çekinceye kadar pişirmeye devam edin.
Ciğerler suyunu çektikten sonra ocaktan alın.
Çubuk tarçın ve biberiyeyi içinden alıp kalan malzemeyi blender?dan geçirin.
Ciğer pateyi kavanoza alın ve üzerine zeytinyağını ilave edip soğumaya bırakın.
Pate soğuduktan sonra ekmek dilimleri üzerinde servis edin.

Not: Pate, ciğerin her türlüsüyle yapılabilen ve genellikle aperitif olarak tüketilen bir ürün. Kaz ciğerinden yapılan pate dünya mutfaklarında oldukça ünlü ama çok benzer bir lezzeti tavukla da ortaya konabilir.

© lezzetler.com tarif no:146921 • adı:Tavuk Ciğeri Pate • gönderen:minikis • indirme tarihi:10.05.2024 - 13:10