



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAVUK CİĞERİ PATE

Anadolu Üniversitesi Açıköğretim Fakültesi

Tavuk ciğeri 500 g
Muskat 1 çay kaşığı
Soğan (ince doğranmış) 50 g
Kekik 1 çay kaşığı
Tereyağı 40 g
Sarımsak (ezilmiş) 1 çay kaşığı
Krem peyniri 200 g
Tuz 1 çay kaşığı
Süt 2 su bardağı
Beyaz biber 1 çay kaşığı

Tavuk ciğeri yağından ve zarından temizlenir. Tuz ilave edilir. Tavuk ciğerlerinin üzerini geçecek kadar süt konulur ve bir gece buzdolabında bekletilir. Soğanlar tereyağında karamelize olana kadar sotelenir. Tavuk ciğeri süzülerek durulanır ve soğanların içine ilave edilir. Muskat, kekik, sarımsak, tuz beyaz biber ilave edilir. Tavuk ciğeri ağır ateşte yavaşça yaklaşık 15 dakika pişirilir. Pişen tavuk ciğeri soğumaya bırakılır. Bütün malzeme bir ezici yardımıyla ezilir. Krem peyniri ilave edilir. Gerekirse tuz ilavesi yapılır. Buzdolabında kapalı bir kapta birkaç gün saklanabilir.

