



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAVUK CİĞERİ PATESİ

1 kg tavuk ciğeri
180 g tereyağı
2 diş ezilmiş sarımsak
1 yemek kaşığı ince kıyılmış maydanoz
1/2 çay kaşığı kıyılmış taze kekik yaprakları
1/4 çay kaşığı tarçın
1/4 çay kaşığı nutmeg rendesi
Yeterince tuz ve karabiber
50 g krema

Ciğerler dikkatle temizlenir, üzerlerinde safra kalıntısı olmamalıdır.

Tereyağının yarısı eritilir, sarımsak ilave edilir. Yaklaşık 30 saniye pişirilir.

Ciğerler eklenir ve tava sallanarak pişirilir, (7-8 dakika).

Hazırlanan karışım blendırdan geçirilerek macun haline getirilir.

Tereyağının kalan kısmı ayrı bir tavada eritilir, ciğer dışındaki diğer malzemeler eklenir, hafif pişirilir.

Hazırlanan ikinci karışım ciğerlere eklenir, hepsi beraber çarpılarak karıştırılır.

Krema eklenir, tuz ve biber konur. Lezzet kontrolü yapılır. Servis kabına boşaltılır. Kapatılıp soğutulur ve kraker benzeri garnitürlerle dilimlenerek servis edilir veya hazırlanan karışım pate hamuru içinde kalıpta pişirilir, aspic'lenir.

Soğutulur, süslenir dilimlenir ve servis edilir.

Not: Başka çeşitlerde aynı tekniklerle hazırlanabilir. Kaz ciğeri özellikle pate şeklinde hazırlanır, aspic'lenir, kıymetli bir pate çeşididir. Mouse'ler de patenin çırpılmış yumurta akı, çırpılmış krema, jöle ile hazırlanmış benzer çeşitleridir. Kalıplarda hazırlanır. Soğutulur, süslenir dilimlenir ve servis edilir.