



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAVUK CİĞERLİ GÂTEAU (MİKRODALGA)

Kullanılan malzemeler

- # 200 gr tavuk ciğeri
- # 2 dilim sandviç ekmeği
- # 3 yemek kaşığı süt
- # 2 yemek kaşığı krema
- # 1 yemek kaşığı patates unu
- # 1 arpacık soğanı
- # 2 diş sarımsak
- # 2 yumurta
- # 2 yemek kaşığı kıyılmış maydanoz
- # tuz, karabiber

- 1- Sandviç ekmeğini sütün içine batırın. Tavuk ciğerinin kıkırdağını çıkarın.
- 2- Ekmeğin sütünü süzün ve tavuk ciğerini ekmeğe ile karıştırın. Yumurtaları, kremayı, patates ununu, arpacık soğanını, dövülmüş sarımsağı ve maydanozu ekleyin.
- 3- Karışımı 1 dakika boyunca blenderdan geçirin.
- 4- Önceden yağlanmış bir kalıba dökün.
- 5- Mikrodalga fırınınızda 900 W ısıda 7 dakika veya 850 W ısıda 8 dakika pişirin.
- 6- Sıcak servis edin.

İpucu: Tabağı domates ve fesleğen dalları ile süsleyip, daha farklı bir lezzet katmak için deniz mahsullü çorba eşliğinde servis edebilirsiniz.