



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## TAVUK PATESİ

Tavuęu temizleyiniz. Kemiklerini çıkarınız. Yağlı ve sinirleri alınmış 1 kilo koyunun but tarafını iyice kıyınız. Havanda macun halini alana dek dövünüz. Tuz, biber ve baharatını ekip üstüne de et suyu gezdirerek iyice yoğurunuz.

Bir kilo unu, yarım kiloya yakın tereyağı ile, üstüne tuz ve biber ekerek yeteri kadar su koyarak iyice yoğurunuz. Hamur sünger halini alınca yarım saat bir kenarda bekletiniz. Sonra dörtte üçünü pateyi kaplayacak şekil ve iri büyüklükte ve her tarafı eşit kalınlıkta olmak koşuluyla hamuru açınız.

Kalıbı tereyağı ile yağlayıp açtığınız yufkayı içine oturtunuz. Kalıbın resmi yufkaya çıkıncaya kadar altını ve yanlarını el ile kalıba tamamiyle temas ettiriniz.

Dięer parçayı dahi kalıbın ağzı büyüklüğünde açıp hamur tahtasına yayınız. Pate kalıbındaki hamurun üzerine kıymayı döşeyiniz. Tavuęa tuz, biber, baharat sürüp, ayrıca da tereyağı ile yağlayıp sırt üstü yatırınız. İçine kıyma sıvayıp kalıbın büyüklüğünce bohça gibi toplayıp, toplanan yönü altında kalmak üzere, kalıba yerleştirin.

Tavuęun üstüne de kıyma sıvayıp üstüne kuzu gömleğini geçirin. Ortasına bir defne yaprağı koyunuz.

Kenarlarda fazla hamurlar kalmışsa onları kıvrıp, ıslatıp üzerine kapamak için hazırlanmış olan hamuru kapatıp kenarlarını yapıştırin. Kapağın ortasına parmak sığacak kadar bir delik açıp deliğin iki cihetinden kalıbın

kenarlarına birer düz hat çiziniz ve üzerine çalkalanmış yumurta sarısı sürünüz. Bunu olduğu gibi fırına verin. İki saat kadar fırında pişsin. Üstü kızardığı zaman iki kat yaptığınız bir kâğıdı ıslatıp üstüne kapayınız ve arada bir delikten yoklayıp piştiğini görünce fırından çıkarınız.

---