



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAVUK TERİN

www.vzug.com

300 g tavuk göğüs, küçük küpler halinde
1,75 dl tam yağlı krema
Tuz
Karabiber
50 g yaban mersini, kurutulmuş
50 g antep fıstığı içi, doğranmış

Terrine kabına pişirme folyosu döşeyin, folyoyu döşerken kabın kenarlarında üzerini kapatacak kadar pay bırakın.

Piliç göğüs eti ile tam yağlı kremayı mikser veya el blenderi ile ince püre haline getirin, tuz ve biber ekleyin. Yaban mersini ve Antep fıstığını bu karışıma ekleyin.

İlk olarak, piliç göğüs etini terrine kabının köşelerine yerleştirin, daha sonra kalan eti doldurun ve üzerini pürüzsüz olacak şekilde düzleyin. Pişirme folyosunu üzerine kapatın.

Kabı soğuk fırının içindeki tepsinin üzerine sürün. Buharlayın.

