



Comer, beber, pero no por el exceso de residuos (Al-A'raf 31)
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Turco recetas de cocina

Pate de hígado

Ciğer Ezmesi



200 gramos hígado de pollo
Jugo de medio limón
3 cucharadas de aceite de oliva
5-6 tallos de perejil
1/4 cucharadita de pimienta negro
1 cucharadita de sal

- # Sofría el hígado con aceite de oliva, y se deja enfriar.
- # Mezclar el hígado.
- # Añadir a fin de tallos de perejil finamente rebanado, negro pimienta, la sal y el jugo de limón, y mezclar.
- # Deje reposar en el frigorífico durante media hora.
- # Unte mantequilla en el pan rebanadas, y luego difundir esta mezcla y servir sobre ellos.

Nota: Hígado mente es una buena manera de hacer que la gente, como el hígado, que no gusta.