



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

CİVCİV MUHALLEBİ

- 2 Yemek Kaşığı Sana Klasik Kase
- 2 Adet yumurta sarısı
- 1 Adet limon suyu
- 3 Çorba Kaşığı un
- 1 Çorba Kaşığı damla çikolata
- 1,5 Su Bardağı su
- 10 Çorba Kaşığı toz şeker
- 15 Adet kuru kayısı
- 1 Su Bardağı hindistan cevizi

Muhallebiyi hazırlamak için toz şeker, yumurta sarıları, un, su ve limon suyunu tencereye alıp iyice çırpıttan sonra devamlı karıştırarak koyu muhallebi kıvamına gelinceye dek pişirin. Ocaktan almaya yakın 2 yemek kaşığı sana klasik kaseyi de ekleyin biraz daha çırpın. Daha sonra streç film kaplanmış minik kâselere paylaştırın. Buzdolabında soğutun. Soğuyan muhallebileri servis tabağına ters çevirerek çıkarın. Üstlerini hindistancevizi ile kaplayın. Daha sonra kayısıları ikiye bölüp, civcivin ayak kısımlarını oluşturmak için, tabaktaki muhallebiyi hafif kaldırıp altına yerleştirin. Yine yarım kayısıyı gaga olarak yerleştirin. İki adet damla çikolata ile göz yapın.



Fotoğraf "Saadet" tarafından gönderildi. 07.07.2014