



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

CİVCİV PÜRE

- 3 Adet Patates
- 2 Çay Kaşığı Tuz
- 1/2 Çay Kaşığı Karabiber
- 3 Çorba Kaşığı Süt
- 1 Çorba Kaşığı Sıvıyağ
- 1/4 Adet Havuç
- 14 Adet Kuş Üzümlü

Patatesleri yıkayıp bol suyla haşlayalım. Kabuklarını soyduktan sonra iyice ezelim. İçine tuzu, karabiberi, sütü ve sıvıyağı koyup yoğuralım. Patates püresinden ceviz büyüklüğünde bir parça koparalım ve elimizde yuvarlayalım. Bir tabağa koyup üstüne bastırarak hafifçe yayvanlaştıralım. Arka kısmını baş ve işaret parmaklarımızda biraz çekerek uzatalım; bu kısım civcivin gövdesi olacak. Püreden küçük bir parça daha koparıp yine elimizde yuvarlayalım. Bunu da yayvanlaştırdığımız parçanın ön kısmına yerleştirelim; bu da civcivin başı olacak. Havucu ince halkalar halinde doğrayalım, halkaları şerit halinde keselim. İki minik havuç parçasını civcivin ağız kısmına gelecek şekilde yerleştirelim.

Baş tarafa 2 adet kuş üzümü yerleştirerek, civcivin gözlerini yapalım.

Malzemeler bitinceye kadar bu işlemleri tekrarlayalım.

Civciv pürelerimizi, et ve tavuk yemeklerimizin yanında veya salatamızın üstüne yerleştirerek servis edebiliriz.
