



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATATES CİVCİVLER

8 adet patates
2 litre su
1 çorba kasığı tuz
1 adet havuç
Yarım demet maydonoz
1 çay kasığı çörek otu
4 kaşık eritilmiş margarin

Patatesler suda 25 dakika haşlanır. Haşlanan patatesler püre haline getirilir, pürenin içine eritilmiş margarin koyulur, tuz koyulur. Pürelerden civcivlerin başı için bit yuvarlak elde edilir, daha sonra altı için basından daha büyük bir yuvarlak elde edilir, üst üste koyulur, çörekotundan göz, havuçtan burun, maydonozdan ise kanat yapılır ve sunuma hazır hale getirilir.

