



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CİVCİV AİLESİ SALATASI

Eyüp Sevinç

4 adet yumurta
4 adet patates
1 yemek kaşığı tereyağı
Tuz
Havuç
Maydanoz
1-2 adet zeytin

Patates, haşlayıp, ezin. Sıcakken içine tereyağı ve tuzu katıp yoğurun. Biraz karabiber ekleyebilirsiniz. Dolaba kaldırın. Yumurtaları kaynamaya başladıktan sonra 10 dakika boyunca haşlayın. Haşlanan yumurtaları, ince uçlu bir bıçakla orta kısmından zigzag şeklinde kesin ve dikkatlice ayırın. Sarılarını çıkarın. Ezilmiş patatesi dolaptan alın. Patatesten ceviz büyüklüğünde parçalar alıp, her yumurta parçasının içine koyun. Cevizden bir boy küçük parçalar alıp onu da diğer parçanın üzerine koyup civcivlerin kafasını oluşturun. Havuçtan burun ve ibiklerini yapın. Zeytinden de küçük küçük kesip gözler yapın. Anne tavuk için, patatesten bir küçük bir büyük top alın. Alttaki topa oval şekil verin, hafif yassılatın. Havuç rendesine bulayın. Onunda ibik ve gagasını yapın. Aralarına maydanoz dalları yerleştirin. Servis edin.

