



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CİVCİV PATATES PÜRESİ

4 adet patates
1 adet havuç
1 kase karalahana rendesi
1 bağ maydanoz
10-12 adet bütün karabiber

Patatesleri düdüklü tencerede 20-25 dk haşlayıp soğumaya bırakınız. Daha sonra patatesleri derin bir kaseye boşaltınız ve elinize eldiven giyip patatesleri yoğurunuz. İsteğe göre sarımsak da ekleyebilirsiniz. Cıvcıvler için yoğurduğunuz patateslerden bir küçük bir büyük top yapınız, üst üste koyup havuçları yıldız şeklinde kesip ayaklarını, gagasını yapınız. tüm karabiberlerden göz yapıp karalahana rendeleriyle de renklendirebilirsiniz.