



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATATESLİ CİVCİVLER

4 patates
1,5 su bardağı süt
2 çorba kaşığı tereyağı
Çörekotu ve havuç

Patates püresi için patatesleri haşlıyoruz. Haşlanmış patatesleri rendeleyip tencereye koyuyoruz. Süt, tereyağı, tuz ve karabiber koyup püre olana kadar pişiriyoruz. Soğumaya bırakıyoruz. Elinizle iki boy top yapıp üst üste yerleştirin ve çörek otu ile gözlerini, havuç çubuklarıyla da gagasını yapıp civcivleri hazırlayın. Servis tabağına dizin.