# CİVCİVLİ SALATA

MALZEMELER
3 LOP PİŞMİŞ YUMURTA (KATI PİŞMİŞ)
3 ÇORBA KAŞIĞI ZEYTİNYAĞI VEYA SIVI YAĞ (YUMURTALAR İÇİN)
6 ORTA BOY PATATES (HAŞLANMIŞ)
3/4 ÇAY BARDAĞI ZEYTİNYAĞI VEYA SIVI YAĞ (PÜRE İÇİN)
1 ÇORBA KAŞIĞI LİMON SUYU
5-6 KORNİŞON TURŞU
1 ORTA BOY HAVUÇ (HAŞLANMIŞ)
14-15 SİYAH ZEYTİN
8-10 KARANFİL
1 LİMONKABUĞU
1 DEMET DEREOTU
TUZ

Lop pişmiş (katı) yumurtaların üst ve alt kısmını hafifçe düz keserek çıkaralım. Yumurtaların sarılarım çıkarıp bir kaba alalım. İçine peyniri, tuzu, zeytinyağını ekleyip ezerek karıştıralım. Yumurta sarısını yumurtaların boşluklarına dolduralım. Yumurtaların üzerlerine yarıdan kesilmiş domateslerin arka kısmını kapak gibi kapatarak yumurtaların mantar şekli almalarını sağlayalım. Domateslerin diğer yarılarının iç kısmını oyarak çıkaralım. Domatesin kenarlarını zigzaglı bir şekilde keselim. Haşlanmış patatesleri sıcakken rendeleyip içine zeytinyağı, limonsuyunu ve tuzu ekleyip iyice karıştıralım. Patates püresini, domateslerin göbek kısımlarına küçük yuvarlaklar yapıp tepelem doldurup üzerine kornişon turşu dilimleri yerleştire lim. Kalan patates püresinden yumurta iriliğinde parçalar koparıp yuvarlak şekiller verelim. Aynı püreden ceviz iriliğinde parçalar koparıp yuvarlak şekiller vererek büyük yuvarlak parçanın uç kısmı na yapıştıralım. Küçük yuvarlağın iki tarafına ka ranfil batırarak civciv şekli verdiğimiz püreye göz yapalım. Limon kabuklarını kanat şeklinde keserek civcivin yan taraflarına sıkıştıralım. Domates ka buklarım üçgen keserek civcivlere gaga yapalım Servis tabağına dekoratif şekilde mantar şeklindeki yumurtaları, püre dolu domatesle sepetlerini püre den yapılmış civcivleri dereotunu haşlanmış havuç dilimlerini yerleştirip servis yapalım.

© lezzetler.com tarif no:41831 • adı:Civcivli Salata • gönderen:korel • indirme tarihi:28.03.2024 - 13:04