

Civciv Patates Puresi

Malzemeler

4 adet patates

1 adet havuc

1 kase karalahana rendesi

1 bag maydanoz

10-12 adet butun karabibe

Yapilisi

Patatesleri duduklu tencerede 20-25 dk haslayip sogumaya birakiniz.Daha sonra patatesleri derin bir kapta ve elinize eldiven giyip patatesleri yogurunuz.Arzuyla gore sarimsak da ekleyebilirsiniz.Civcivler icin yogurdugunuz patateslerden bir kucuk bir buyuk top yapiniz,ust uste koyup havuclari yildiz seklinde kesip ayaklarini,gagasini yapiniz.tum karabiberler den goz yapip karalahana rendeleriyle de renklendirebilirsiniz.Afiyet olsun.