

Haydi Mutfağa



Nohutlu Timsah

Malzeme

- 1 dilim tam buğday ekmeği
- 1 su bardağı haşlanmış nohut
- 1 salatalık
- 1 siyah zeytin
- Birkaç dal maydanoz
- 2 yemek kaşığı tahin
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 2 yemek kaşığı limon suyu

Bu sayfadaki
etkinlik
yetişkinlerle
birlikte
yapılmalıdır.





Ekmek dilimi büyüklüğündeki bir kâğıda bir timsah şekli çizin. Bu şekli çevresinden keserek bir kalıp oluşturun. Kalıbı ekmek diliminin üzerine koyarak ekmeği de aynı şekilde kesin. Maydanozdan birkaç yaprak ayırıp gerisini doğrayın. Bir kaba doğranmış maydanozu, nohutu, zeytinyağını, tahini ve limonu ekleyin. Elektrikli bir doğrayıcıyla tüm malzemenin iyice ezilerek karışmasını sağlayın. Bu karışımı timsah şeklinde kestiğiniz ekmek diliminin üzerine sürün. Zeytinden timsahın gözünü ve burun deliklerini, salatalıktan da dişlerini ve sırtındaki çıkıntıları yapın. Kalan salatalık ve maydanozla tabağın alt kısmını süsleyin. Afiyet olsun.