

Haydi
Mutfağa



Mercimek ve Bulgurdan Çöl Tilkisi

Malzeme

- 1,5 şay bardağı kırmızı mercimek
- 1 şay bardağı ince bulgur
- 1 yemek kaşığı zeytinyağı
- 2 siyah zeytin
- Birkaç dal maydanoz
- 1 şay kaşığı salça

Bu sayfadaki
etkinlik
yetişkinlerle
birlikte
yapılmalıdır.



Kırmızı mercimeği iyice yıkayıp süzün. Bir tencereye koyarak üzerini kapatacak kadar su ekleyin. Yumuşayınca kadar kısık ateşte pişirin. Ocağı kapatın ve bulguru yıkayıp, bekletmeden mercimeğin üzerine ekleyin. Mercimek ve bulguru karıştırıp tencerenin kapağını kapatın. Bu karışımı bir süre dinlendirin. Soğuyunca zeytinyağını ekleyip yoğurun. Üç yemek kaşığı kadar karışımı tabağa alın. Parmaklarınızla hafifçe sıkıştırıp şekil vererek tilkinin başını oluşturun. Büyük bir servis kaşığıyla karışımla doldurup elinizle bastırarak karışımı sıkıştırın. Kaşığı tabağa ters çevirin ve içindeki karışımın düzgün bir şekilde tabağa çıkmasını sağlayın. Kaşıktan çıkarttığınız parçayı ortasından ikiye kesin. Böylece kocaman iki kulak elde edeceksiniz. Bir yemek kaşığı kadar karışımı da salçayla karıştırın. Bu karışımdan da yemek kaşığı kalıp olarak kullanarak kulağın iç kısmını yapın. Tilkinin gözlerini ve burnunu zeytinlerden, bıyık ve kaşlarını da maydanoz saplarından yapın. İşte çöl tilkiniz hazır. Afiyet olsun!

