

Haydi Mutfağa



Mutlu, Şaşkın, Kızgın, Üzgün

Malzemeler

- 1 tatlı kaşığı rendelenmiş kaşar peyniri
- 1 yemek kaşığı sürülebilir beyaz peynir
- 2 siyah zeytin
- bir parça mor lahanaya
- bir parça semizotu
- 1 tatlı kırmızı biber
- 1 salatalık
- 1 havuç
- 2 dilim tam buğday ekmeği

Bu etkinlik
bir yetişkinle
birlikte
yapılmalıdır.





Önce ellerinizi, sonra da sebzeleri iyice yıkayın. Zeytinleri suya koyarak bir süre bekletin (Böylece hem daha az tuzlu olacak hem de daha kolay kesilebilecekler.).

İki ekmek dilimini de ortadan bölün ve kenarlarını keserek toplamda dört kare parça elde edin. Üzerlerine beyaz peyniri sürüp ekmek parçalarını tabağa yerleştirin. Havuçtan kulakları, gözleri, burunları ve kaşları oluşturacak parçaları kesin. Zeytinleri de çekirdeklerini çıkardıktan sonra halka şeklinde kesin. Kaş ve göz olarak kullanacağınız zeytin dilimlerini ikiye kesin. Zeytin dilimlerinden birini de şaşkın yüzün ağızını yapmak üzere kenara alın. Zeytinlerin kalanını zeytin ezmesi yapın. Salatalıktan da iki dilim kesin, orta kısımlarını bir çay kaşığı kullanarak çıkarın. Bu parçaları, mutlu yüzün gözlüğünü yapmak için kullanabilirsiniz. Kırmızı biberden de kaşları ve yarım daire biçimindeki ağızları kesin. Salatalığın kalanını da dilimleyin. İnce mor lahanaya parçaları, semizotu yaprakları, salatalık dilimleri ve rendelenmiş kaşar peyniriyle saçları yapın. Ağız, burun ve gözleri yerleştirin. Zeytin ezmesinden minikçe parçalar alarak bunlarla da gözbebeklerini yapın. Kalan malzemeye de lezzetli bir salata yapabilirsiniz.

Afiyet olsun!