

Haydi Mutfağa



Peynir ve Patatesten Keçi

Malzeme

- 1 küçük boy haşlanmış patates
- 1 tatlı sivri biber
- 1 siyah zeytin
- 1 çay bardağı arpa şehriye
- Bir parça beyaz peynir
- 1 tatlı kaşığı zeytinyağı
- 2 çay bardağı su

Bu sayfadaki
etkinlik
yetişkinlerle
birlikte
yapılmalıdır.



Şehriyeyi zeytinyağıyla hafifçe kavurun. Üzerine iki çay bardağı kaynar su ekleyip 7-8 dakika kadar pişirin. Pişirdikten sonra soğumaya bırakın. Patatesin kabuğunu soyun. Patatesi peynirle birlikte bir kâsenin içinde çatalla ezin. Şehriyeyi tabağın alt bölümüne yerleştirin. Peynir ve patates karışımından fotoğraftaki gibi bir keçi yapın. Biberden keseceğiniz parçalarla keçinin boynuzlarını ve toynaklarını oluşturun. Küçük bir parça zeytinle de gözünü yapın. Peynir ve patatesten keçiniz hazır. Afiyet olsun.

