

Haydi
Mutfağa

Ekmek kuklalar



Malzeme

(12 kukla için)

- 3,5 su bardağı tam buğday unu
- 1 su bardağı ılık süt
- 1 paket toz maya
- 1 yumurta
- 1 kahve fincanı zeytinyağı
- 4-5 siyah zeytin
- 1 küçük havuç
- 5-6 dal maydanoz
- Sürülebilir yumuşaklıkta beyaz peynir
- Tahta şubuklar

Bu sayfadaki
etkinlik
yetişkinlerle
birlikte
yapılmalıdır.





Unu büyük bir kaba koyup içine yumurtayı kırın. Mayayı ılık sütün içinde eritin. Bu karışımı un ve yumurtayla birlikte yoğurun. Zeytinyağını da ekleyerek yoğurmaya devam edin. Elde ettiğiniz hamuru 40-50 dakika dinlendirin. Fırınızı 180 dereceye ayarlayarak ısıtın. Kabaran hamurdan ceviz büyüklüğünde bir parça koparıp ayırın. Kalan hamuru 12 eşit parçaya bölün. Bunlar kuklaların başı için kullanılacak. Bu hamur parçalarını yuvarlayıp top haline getirerek yağlı kâğıt serilmiş fırın tepsinin üzerine yerleştirin. Ceviz büyüklüğündeki hamuru da 12 parçaya bölün. Bu parçaları da yuvarlayarak minik birer top haline getirin. Bu minik topları kuklaların burunlarını oluşturacak şekilde büyük hamur parçalarının ortalarına yerleştirin. Ekmekleri önceden ısıtılmış fırında 30-35 dakika pişirin.

Havucu temizleyin. Sebze soyma aletiyle havuçtan ince uzun şeritler kesin. Maydonozları yıkayıp doğrayın. Fırından çıkardığınız ekmeklerin tamamen soğumasını bekleyin. Sonra ekmeklerin her birinden ağız şeklinde bir parçayı keserek çıkarın. Boş kalan yere de peynir sürün. Zeytinden gözler kesin ve bunları peynirle kuklalara yapıştırın. Kalan peyniri kukla ekmeklerin başlarının tepelerine sürün. Peynir sürdüğünüz bu bölümlere doğranmış maydanoz ya da havuç şeritleri yapıştırarak kuklaların saçlarını yapın. İşte ekmek kuklalarınız hazır.