



Peynir Sever patates evi

Malzemeler

- 1 kg iri patates
- 2 havuç
- 1 tatlı kaşığı keraviye
- 1 tatlı kaşığı kereviz tohumu
- 1 tatlı kaşığı iri tuz
- 1 limon
- 5-6 yemek kaşığı sızma zeytinyağı
- 250 gr yumuşak beyaz peynir
- Yeşillik (maydanoz, dereotu, taze soğan vb.)

Keraviye Nedir?

Keraviye, Doğu Anadolu Bölgesi'nde yetişen otsu bir bitkidir. Maydanozgiller ailesindendir. "Karaman kimyonu" olarak da bilinir. Aktarlardan satın alınabilir.

1

Hiç patatesten ev olur mu? Gelin

birlikte deneyelim! Patateslerin kabuklarını soyun ve kalın halkalar halinde kesin.

Bu kalın halkalardan bir kare, bir de üçgen hazırlayın. Kalan patatesleri de küp küp doğrayın ve içinde su ve bir limon suyu karışımı bulunan bir kâseye atın.

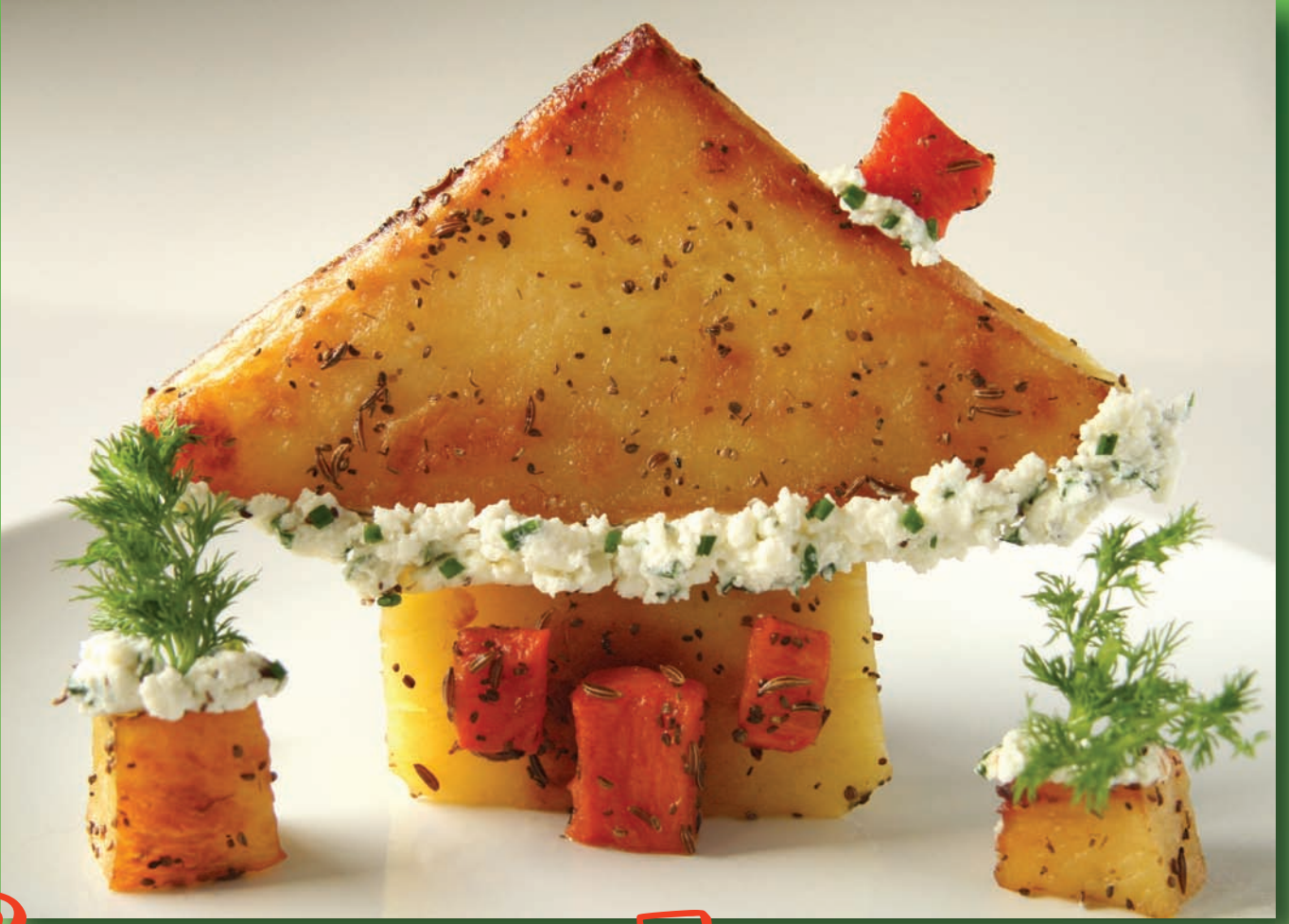
Bu işlem, patateslerin hem kararmasını önleyecek hem de fırında daha iyi kızarmalarını sağlayacak.

2

Patates evimizin kapı ve pencerelerini de havuçtan yapacağız. Bunun uçun havuçtan iki küçük kare ve bir de dikdörtgen hazırlayın.

Bu etkinlik mutlaka yetişkinlerle birlikte yapılmalıdır.





3 Bir kâseye zeytinyağı, keraviye, kereviz tohumu ve iri tuz koyarak iyice karıştırın.

4 Patatesleri sudan çıkarıp süzün ve keraviye karışıklı kâsenin içine koyun. Patateslerin bu karışıma iyice bulanmasını sağlayın.

5 Ardından fırın tepsisinin içine yağlı kâğıt serin. Yağlı kâğıdın üzerine de patates ve havuçları koyun.

6 Önceden ısıtılmış fırında 200 °C'de üzerleri iyice kızarana değin yaklaşık 30-35 dakika pişirin.

7 Patates ve havuçlar pişerken yeşillikleri ince ince doğrayın ve peynirle karıştırın.

8 Patatesler piştikten sonra evinizi yapmaya başlayabilirsiniz. Peynirli karışımı evi yaparken harç olarak kullanın.

9 Havuçtan kapı ve pencereleri arkalarına peynir sürerek eve tutturun.

İşte, patates eviniz hazır bile!

Afiyet olsun, iyi eğlenceler.