

Haydi Mutfağa



Kahvaltılık Toplar

Malzemeler

- 1 kırmızı tatlı biber
- 1 kıvrıkcık marul yaprağı
- 1 havuç
- 2 dilim tam buğday ekmeği
- 1 yemek kaşığı sürülebilir beyaz peynir
- 1 dilim kaşar peyniri
- 1 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 yumurta
- 4 siyah zeytin

Bu etkinlik
bir yetişkinle
birlikte
yapılmalıdır.





Önce ellerinizi sabun ve suyla yıkayarak temizleyin. Sebzeleri yıkayın. Havucun kabuğunu soyup rendenin ince bölümünde rendeleyin. Yüzeyi yapışmayan bir tavayı ocakta ısıtın. Zeytinyağını tavaya döküp rendelenmiş havuçları ekleyin. Yaklaşık 5 dakika kadar bir tahta kaşıkla çevirerek pişirin. Yumurtaı bir kâseye kırın ve üzerine pişmiş havucu ekleyip iyice karıştırın. Bu karışımla bir omlet pişirin. Ekmek dilimlerinden farklı büyüklüklerde daireler kesin. Bu aşamada kurabiye kalıpları kullanabilirsiniz. Kıvırcık marul yaprağını ince ince doğrayıp tabağın zeminine yerleştirin. Basketbol topu için en büyük daire şeklindeki ekmek parçasını seçin. Havuçlu omletten aynı büyüklükte bir daire kesip ekmeğın üzerine koyun. Peyniri daire şeklindeki diğer ekmek parçalarına paylaştırarak yüzeylerine sürün. Kaşar peynirini fotoğraftaki gibi keserek tenis topunu oluşturun. Kırmızı biberden küçük dilimler keserek beyzbol topunu hazırlayın. Golf topunu yapmak için kürdan kullanarak peynirin üzerine izler oluşturun. Zeytinlerin çekirdeklerini çıkardıktan sonra zeytin ezmesi yapın. Zeytin ezmesiyle futbol topunun ve basketbol topunun ayrıntılarını hazırlayın. Bütün topları tabağı yerleştirin. Afiyet olsun.