

Haydi Mutfağa



Lor Peynirinden Kardan Adam

Malzemeler

- 3 yemek kaşığı lor peyniri
- 1 yemek kaşığı süzme yoğurt
- 3 siyah zeytin
- 1 havuç
- 1 tatlı kırmızı biber
- Birkaç parça brokoli

Bu etkinlik
bir yetişkinle
birlikte
yapılmalıdır.



Önce ellerinizi sabun ve suyla yıkayarak temizleyin. Sonra da sebzeleri iyice yıkayın. Brokolileri yaklaşık 10 dakika buharda pişirin. Lor peynirinin içine şekillendirmeye yetecek kadar süzme yoğurt ekleyin. Bu karışımdan biri büyük diğeri küçük iki parçayı yuvarlayarak avuçlarınız arasında hafifçe ezin. Parçaları tabağa yerleştirin. Zeytinlerin çekirdeklerini çıkardıktan sonra zeytin ezmesi yapın. Zeytin ezmesinden hazırlayacağınız küçük topları fotoğraftaki gibi yerleştirerek düğmeleri, gözleri ve ağızı oluşturun. Havucun kabuklarını soyup üçgen şeklinde bir burun kesip yerine yerleştirin. Havucun kalanından uzun parçalar keserek çit şeklinde tabağa dizin. Brokoli parçalarını da çitlerin önüne koyun. Tatlı kırmızı biberden atkı ve şapka yapın. Kalan süzme yoğurdu sebzelerin üzerine kar birikintisi gibi serpiştirin ve tabağın üst kısmına kar taneleri yapın. Kardan adamınız hazır, afiyet olsun!

