

Haydi Mutfağa

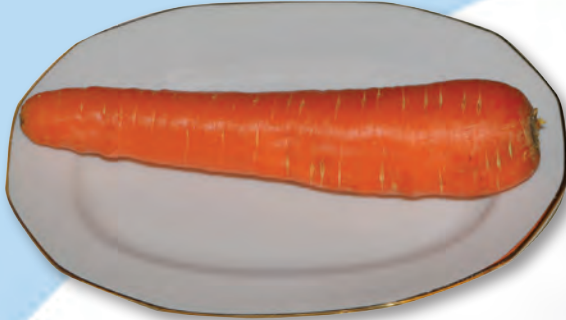


Karnabahardan Kardan Adam

Malzeme

- 3 parça karnabahar
- 1 havuç
- 1 kase süzme yoğurt
- Birkaç siyah zeytin

Bu sayfadaki
etkinlik
yetişkinlerle
birlikte
yapılmalıdır.





Karnabaharları yıkadıktan sonra kaynayan suda 10 dakika haşlayın. Süzüp soğumaya bırakın. Havucu yıkayıp soyun. İnce ucundan bir parmak kalınlığında bir parça, kalın ucundan da daire şeklinde bir parça kesin. Bu iki parçayı kardan adamın şapkası için ayırın. Kalan havuçtan, çit yapmak için kullanmak üzere 4-5 cm boyunda parçalar kesin. Ayrıca burnu ve kolları da hazırlayın. Süzme yoğurdu tabağa koyun. Çit yapmak için hazırladığınız havuç parçalarını yoğurdun kenar kısımlarına dik olarak yerleştirin. Her parçanın üzerine bir miktar yoğurt koyarak çit üzerindeki kolları oluşturun. Karnabahar parçalarını yoğurdun üzerine üst üste yerleştirin. Karnabaharların üzerine gözler ve düğmeler için kürdanla minik birer delik açın. Bu deliklerin içine siyah zeytinden koparacağınız parçaları yerleştirin. Önceden ince ve kalın uçlardan keserek ayırdığınız havuç parçalarıyla kardan adamın şapkasını yapın. Bunu karnabaharların en üstüne yerleştirin. İşte karnabahardan kardan adamınız hazır!