

Haydi Mutfağa

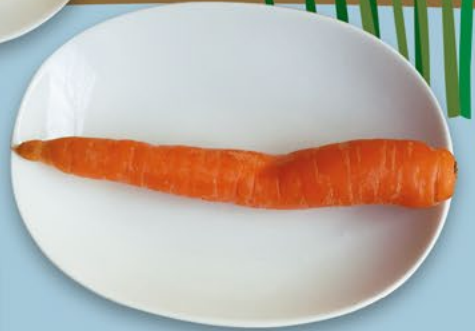


Karnabahardan Anne Kuğu ve Yavruları

Malzemeler

- 1 küçük parça karnabahar
- 1 küçük havuç
- Birkaç dal dereotu
- 2 yemek kaşığı yoğurt
- 1 siyah zeytin
- 1 tatlı kaşığı kuru nane

Bu etkinlik
yetişkinlerle
birlikte
yapılmalıdır.



Karnabahar az miktarda suyla ya da buharda haşlayın. Varsa suyunu süzün. Çatalla iyice ezip yoğurtla karıştırın. Elde ettiğiniz karışımın iki yemek kaşığı kadarını bir kenara ayırın. Geri kalanından anne kuğuyu yapın. Kuğunun gövdesini büyük bir servis kaşığıyla, başını bir yemek kaşığıyla şekillendirebilirsiniz. Kenara ayırdığınız karnabahar ve yoğurt karışımına kuru naneyi ekleyin. Bununla da iki yavru kuğuyu yapın. Yavruları şekillendirirken de yemek ve tatlı kaşıklarından yararlanabilirsiniz. Havuçtan keseceğiniz bir parçayla anne kuğunun gagasını yapın. Çekirdeğini çıkardığınız zeytini çatalla ezin. Kuğuların gözlerini, yavru kuğuların gagalarını ve anne kuğunun gaga ayrıntısını bu zeytin ezmesiyle yapın. Kalan havucu halka halka kesip tabağın alt kısmına dizin. Dereotlarıyla tabağın alt kısmını ve kenarlarını süsleyin. Kâsenizde yoğurt kaldıysa bunu da sıyırarak su görüntüsü vermek için fotoğraftakine benzer şekilde kullanabilirsiniz. İşte anne kuğu ve yavruları hazır. Afiyet olsun.

