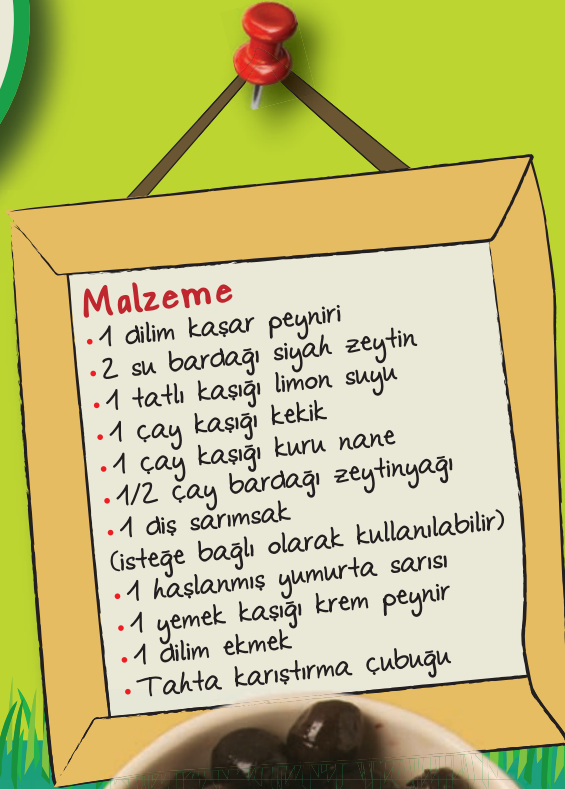




Karatavuk Ekmeđi



Malzeme

- 1 dilim kasar peyniri
- 2 su bardađı siyah zeytin
- 1 tatlı kaşığı limon suyu
- 1 çay kaşığı kekik
- 1 çay kaşığı kuru nane
- 1/2 çay bardağı zeytinyağı
- 1 diş sarımsak
- (isteğe bağlı olarak kullanılabilir)
- 1 haşlanmış yumurta sarısı
- 1 yemek kaşığı krem peynir
- 1 dilim ekmek
- Tahta karıştırma çubuğu

Bu sayfadaki
etkinlik
yetişkinlerle
birlikte yapılmalıdır.





'Karatavuk' ekmeği yapmak için önce zeytin ezmesi yapmanız gerekiyor. Bunun için zeytinleri yaklaşık bir gün suda bekletin. Ardından suyu süzüp zeytinlerin çekirdeklerini ayıklayın. Ayıklanmış zeytinlerin üzerine kekik, kuru nane, limon suyu ve zeytinyağını ekleyin. Dilerseniz sarımsak da ekleyebilirsiniz. Daha sonra bunları elektrikli parçalayıcıda öğütün. Böylece zeytin ezmeniz hazır olacak! Şimdi bir dilim ekmeği karatavuk şeklinde kesin. Karatavuđun üzerine önce krem peynir, daha sonra da zeytin ezmesi sürün. Karatavuđun gagasını hazırlamak için önce yumurta sarısını 1 çay kaşığı krem peynirle iyice karıştırmın. Daha sonra bu karışıma gaga şekli vererek yerine yerleştirin. Karatavuđun ayaklarını da ekmeğin kabuklarından kestiğiniz minik dikdörtgenlerden yapabilirsiniz. Bu dikdörtgenleri tutturmak ve bacakları oluşturmak için tahta çubukları kullanın. Sıra geldi karatavuğun gözüne. Bunun için daire şeklinde kestiğiniz bir parça kaşar peyniri kullanabilirsiniz. Gözün ortasına da bir miktar zeytin ezmesi koyarak gözbebeğini yapabilirsiniz.



Afiyet olsun!

Yazı ve fotoğraflar: İpek Kuşcu