

Tırtıl Salatası Yapalım

İlkbahar geldi. Salatalık, domates, turp gibi yararlı sebzeleri bol bol yemenin tam zamanı! Bu sebzelerden bir tırtıl salatası yapmak ister misiniz?

1. Turp, salatalık, domates ve maydanozu iyice yıkayın.
2. Biri daha kalın olmak üzere 7 salatalık dilimi hazırlayın.
3. Salatalık dilimlerini bir tabağın üzerine tırtıl biçiminde yerleştirin. Kalın dilimin en başta yer almasına özen gösterin.
4. Domatesin alt kısmından küçük bir bölümü keserek çıkarın. Kalan kısmını kalın salatalık diliminin üzerine yerleştirin.
5. Kırmızı turpları çizgili olacak biçimde soyun.

6. Turpların üçünü de ortadan ikiye kesin. Böylece 6 adet yarımküre elde edeceksiniz.
7. Yarımküre biçimindeki turpları salatalık dilimlerinin üzerine yerleştirin.
8. Turpların üzerine küçük zeytin parçaları yerleştirin.
9. Zeytinden yuvarlak gözler ve gülümseyen bir ağız hazırlayın. Bunları domatesin üzerine koyun. Zeytin domatese kolayca tutunur.
10. Maydanoz yapraklarından tırtılın antenlerini yapın.
11. Tırtıl salatasının üzerine limon sıkıp tuz da dökebilirsiniz.

Malzemeler:

- 3 kırmızı turp
- 1 salatalık
- 1 küçük boy domates
- Birkaç maydanoz yaprağı
- 4-5 siyah zeytin
- Limon
- Tuz



Zuhal Özer

Elektrikli ve kesici aletleri kullanırken büyüklerinizden yardım isteyin.