

Haydi Mutfağa



Zeytinli Omletten Foklar

Malzemeler

- 1 yumurta
- 8 siyah zeytin
- 1 yemek kaşığı tam buğday unu
- 1 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 salatalık
- 1 küçük dilim tam buğday ekmeği
- 1 tatlı kaşığı krem peynir
- 1 küçük dilim kaşar peyniri

Bu etkinlik
bir yetişkinle
birlikte
yapılmalıdır.





Fazla tuzdan arınması için zeytinleri bir süre suda bekletin. Çekirdeklerini çıkarıp zeytinleri iyice ezin. Bir fındık büyüklüğünde zeytin ezmesini bir kenara ayırdıktan sonra kalanını yumurtayla iyice çırpın. Tam buğday ununu da karışıma ekleyin, pürüzsüz hâle gelene dek karıştırın. Yüzeyi yapışmayan bir tavayı ısıtıp zeytinyağını tavaya koyun. Zeytinli omlet karışımını tavaya dökün, iki tarafını da pişirin. Soğuduktan sonra omleti fotoğraftaki gibi keserek tabağa yerleştirin.

Zeytin ezmesinin kalanını ve kaşar peynirinden keseceğiniz ince parçaları kullanarak fokların gözlerini, burunlarını ve bıyıklarını yapın. Kayalıkları yapmak için ekmekten iki parça kesin. Ekmek parçalarının üzerine krem peynir sürün. Bu parçaları fokların altına yerleştirin. Salatalığı soyun, uzun ve ince dilimler hâlinde doğrayın. Salatalık parçalarını kayaların arasına dizerek denizi ve dalgaları yapın. Afiyet olsun.