

## Karnabahardan Koyunlar!

Kış mevsiminin en yararlı sebzelerinden biri karnabahar. Sizin için karnabahardan koyunlar hazırladık. Umarız seversiniz.

Karnabaharları kaynar suya atıp birkaç dakika haşlayın. Parçalara bölün. Koyunların bacaklarını havuçtan hazırlayın. Zeytinler de koyunların başları olacak. Zeytinlerde, göz ve kulaklara karşılık gelen bölümlere küçük birer kesik açın. Gözler için yarımşar çam fıstığı, kulaklar için de küçük zeytin dilimleri koyun. Baş ve bacakları kürdan yardımıyla karnabaharlara tutturun. İşte koyunlarınız hazır!

### Malzemeler

- \* Karnabahar
- \* Siyah zeytin
- \* Havuç
- \* Çam fıstığı
- \* Kürdan
- \* Yoğurt
- \* Maydanoz
- \* Sarımsak
- \* Tuz

### Sos için:

Bir kâse yoğurda ince kıyılmış maydanoz, dövülmüş sarımsak ve tuz ekleyip karıştırın. Karnabahar koyunları bu sosa batırarak yiyebilirsiniz. Ancak yemeden önce kürdanları mutlaka çıkarın.



Zuhal Özer

Bu sayfadaki etkinlikler mutlaka yetişkinlerle birlikte yapılmalıdır.