

Haydi Mutfağa



Peynirden Tavşan

Malzemeler

- 2 yemek kaşığı lor peyniri
- 1 yemek kaşığı krem peynir
- 1 havuç
- 1 dal maydanoz
- 1 siyah zeytin
- Minik bir parça kaşar peyniri

Bu etkinlik
bir yetişkinle
birlikte
yapılmalıdır.





Önce ellerinizi sabun ve suyla temizleyin. Sonra sebzeleri yıkayın. Siyah zeytinin çekirdeğini çıkararak yarım daire şeklinde iki parça kesin. Geriye kalan zeytini ezin. Havucun kabuğunu soyduktan sonra havuç şeklinde dört parça, üçgen şeklinde bir parça kesin. Maydanozdan dört yaprak ayırıp sapından da altı parça koparın. Lor peynirini ve krem peyniri karıştırın. Tavşanın başını ve kulaklarını bu karışımla oluşturup tabağa yerleştirin. Üçgen havuç parçası ve yarım daire şeklinde kestiğiniz zeytin parçalarıyla burnunu, maydanoz saplarıyla bıyıklarını, kaşar peyniriyle de dişini yapın. Zeytin ezmesinden iki parça yuvarlayarak tavşanın gözlerini oluşturun. Havuç ve maydanozlar ile tabağı süsleyin. Afiyet olsun!