



haydi
mutfaga

Bu
“Kirpi”
Çok
Lezzetli!

Malzeme

- 1 su bardağı ceviz içi
- 1 su bardağı yoğurt
- 3-4 galeta
- 1-2 diş sarımsak
- 2-3 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1-2 küçük boy havuç
- 1-2 küçük boy salatalık

Bu sayfadaki
etkinlik
yetişkinlerle
birlikte yapılmalıdır.





Salatalık ve havuç dışındaki tüm malzemeyi elektrikli parçalayıcıya koyup birlikte parçalayın. Böylece koyu kıvamlı bir karışım elde edeceksiniz. Bu karışımdan, bir kaşık yardımıyla bir top hazırlayıp servis tabağına yerleştirin. Kirpinin gövdesi hazır! Kirpinin okları için salatalık ve havuçları ince çubuk biçiminde doğrayın. Bunları kirpinin gövdesinin üzerine yerleştirin. Kirpinin bacaklarını yapmak için de havuçtan daire biçiminde dört parça kesin. Bunları fotoğraftaki gibi yerleştirin. Gözleri için de salatalıklardan iki büyük, iki küçük daire kesin. Önce büyük olanları kirpinin üzerine yerleştirin. Sonra da bir miktar karışım yardımıyla küçük daireleri büyük dairelerin üzerine yapıştırın. Kirpinin burnunu da top biçiminde kestığınız havuçla yapabilirsiniz.

İşte kirpiniz hazır!

Bu karışımı başka yemeklerle de kullanabilirsiniz!

Afiyet olsun!

Yazı ve fotoğraflar: İpek Kuşçu

27