

Haydi Mutfağa



Bulgur Pilavıyla Kedi

Malzeme

- 1 bardak bulgur
- 2 bardak su
- 1 marul yaprağı
- 2 dal maydanoz
- 1 küçük havuç
- 1 kırmızı biber
- 1 siyah zeytin
- Küçük bir parça tereyağı
- Streç film

Bu sayfadaki
etkinlik
yetişkinlerle
birlikte
yapılmalıdır.





Bulguru yıkayıp tencereye koyun. Suyu ekleyerek kısık ateşte pişirin. Piştikten sonra içine tereyağı ekleyerek karıştırın. Bulguru bir süre dinlendirip ılınmasını bekleyin. Kedinin başını hazırlamak için streç filminden bir parça koparın. Kopardığınız streç filmi avcunuza yayın ve üzerine iki yemek kaşığı bulgur pilavı koyun. Streç filmin kenarlarını kapatarak içinde kalan pilava oval bir şekil verin. Kedinin gövdesini, patilerini, kuyruğunu ve kulaklarını da aynı yöntemle yapın. Tüm parçaları düz bir zemine yerleştirin.

Streç filmleri açmadan iyice soğumalarını bekleyin.

Sebzeleri yıkayın. Kedinin bıyıklarını yapmak için maydanozun sapından altı parça kesin ve bunları kenara ayırın. Maydanozun kalanını marulla birlikte doğrayarak tabağa yerleştirin.

Kedinin başını, gövdesini, patilerini, kuyruğunu ve kulaklarını streç filmlerden çıkarın. Bunları maydanoz marul karışımının üzerine fotoğraftaki gibi yerleştirerek kediyi oluşturun. Zeytinden kedinin gözü, burnu ve ağzı için parçalar kesin ve bunları yerleştirin. Ayırdığınız maydanoz saplarıyla kedinin bıyıklarını yapın. Biberden ve havuçtan çiçek şeklinde parçalar kesin. Bu çiçeklerle de tabağı süsleyin.

Afiyet olsun.