



Kırmızı Mercimekten Neşeli Ayıcık

Malzeme

- 1 su bardağı kırmızı mercimek
- 1 su bardağı ince bulgur
- 3 su bardağı sıcak su
- 5-6 yeşil soğan
- Yarım demet maydanoz
- 1 limon
- 1 yemek kaşığı salça
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 2-3 siyah zeytin
- 2-3 marul yaprağı

Bu sayfadaki
etkinlik
yetişkinlerle
birlikte
yapılmalıdır.





Kırmızı mercimeği yıkayıp tencerenin içine koyun. Üzerine sıcak su ekleyin ve 10-15 dakika pişirin. Bulguru yıkayıp pişen mercimeklere ekleyin. Tencerenin kapağını kapatarak bunları soğumaya bırakın.

Yeşil soğanı, maydanozu ve marul yapraklarını yıkayın. Yeşil soğanı ve maydanozu ince ince doğrayın. Mercimek ve bulgur karışımı iyice soğuduktan sonra salçayı, zeytinyağını ve limon suyunu ekleyin.

Daha sonra da yeşil soğanı ve maydanozu ekleyip bu karışımı yoğurun.

Marul yapraklarını doğrayarak bir tabağa koyun. Karışımdan dört parça alıp bunlardan ayıcığın kollarını ve bacaklarını yapın. Ayıcığın gövdesini ve başını da yine karışımdan alacağınız parçaları avucunuzda yuvarlayarak oluşturun.

Tabaktaki marul yapraklarının üzerine ayıcığın önce gövdesini, sonra da bacaklarını ve kollarını yerleştirin. İki küçük parçayla da ayıcığın kulaklarını yapın. Siyah zeytinden parçalar kesin. Bunlarla ayıcığın gözlerini, burnunu ve ağızını hazırlayın. İşte neşeli ayıcık hazır!

Afiyet olsun.