



haydi
mutfaga



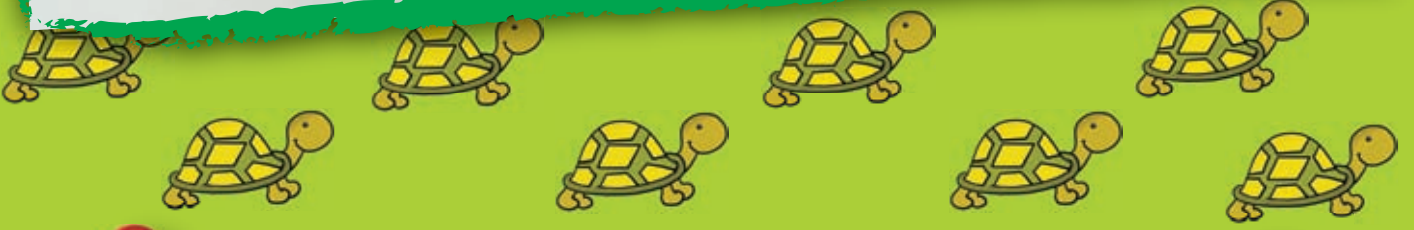
Kaplumbağa Ekmek Yapalım

Malzemeler

- 1 tatlı kaşığı kuru maya
- 1 tatlı kaşığı pekmez, bal ya da toz şeker
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 su bardağı ılık süt
- 1/2 su bardağı zeytinyağı
- 1 su bardağı beyaz un
- 2 su bardağı tam buğday unu
- 1 siyah zeytin
- 1/2 dilim kaşar peyniri
- Az miktarda krem peynir
- Taze otlar (maydanoz, nane, kekik, roka, tere, biberiye gibi)



Bu sayfadaki
etkinlik mutlaka
yetişkinlerle
birlikte yapılmalıdır.



Sütü, hafifçe ısıtın. Bir cam kâsenin içinde mayayı, sütü ve şekeri tahta bir kaşıkla karıştırın. Bu karışımı 10 dakika dinlendirin. Ardından içine zeytinyağı ve tuz ekleyin. Daha sonra da beyaz unu ve tam buğday ununu ekleyin. Karışımı yoğurmaya başlayın. Beyaz un, ekmeğin yumuşak olmasını sağlayacak. Esnek bir hamur elde edene kadar yoğurun. Hamuru 1 saat dinlendirdikten sonra şekillendirmeye başlayabilirsiniz. İlk olarak kaplumbağanın gövdesini yapmak için bir hamur topu hazırlayın. Kaplumbağanın bacakları için dört küçük top oluşturun. Başı için de biraz daha büyük bir top hazırlayın. Bu topları, gövdeye tutturun. Kaplumbağanın kabuğunu yapmak için yine bir top hazırlayın. Bu hamuru elinizle yassılaştırın. Bu parçayı kaplumbağanın sırtına biraz su sürerek yapıştırın. Üstünü taze otlarla süsleyin. Hamuru hafifçe unlayabilirsiniz de. Ekmeği fırına vermeden 10 dakika daha dinlendirin. Fırının sıcaklığını 220 dereceye getirip 10 dakika pişirin. Daha sonra sıcaklığı 170 dereceye düşürüp 15 dakika daha pişirin. Ekmek piştikten sonra bir ızgaranın üzerine alıp soğumasını bekleyin. Son olarak kaşar peynirinden daire şeklinde iki parça kesin. Bunların arkasına krem peynir sürüp başın iki yanına yapıştırın. Bunlar kaplumbağanın gözleri olacak. Siyah zeytinden hazırlayacağınız daha küçük boyuttaki daireleri de yine krem peynir yardımıyla kaşar peynirlerinin üzerine yapıştırın. Bunlar da kaplumbağanın gözbebekleri olacak.

Artık kaplumbağa ekmeğiniz hazır.