Haydi Mutfağa

Sebzeler, Süzme Yoğurt ve Ekmekten Horoz

Malzemeler

- 1 dilim tam buğday ekmeği
- 1 havuç
- 1 salatalık
- 1 tatlı kırmızı biber
- 1 tatlı yeşil biber
- 1 yemek kaşığı süzme yoğurt
- 1 siyah zeytin

Bu etkinlik bir yetişkinle birlikte yapılmalıdır.

Ellerinizi sabun ve suyla temizledikten sonra sebzeleri yıkayın. Salatalık ve havucun kabuklarını soyun. Ekmek diliminden daire şeklinde bir parça kesin. Bu parçayı yarım daireden daha geniş olacak şekilde yeniden keserek horozun gövdesini oluşturun. Üzerine süzme yoğurt sürdüğünüz ekmek dilimini tabağa yerleştirin. Salatalıktan keseceğiniz parçaları çit şeklinde tabağa dizin. Havuçtan horozun bacağını, gagasını ve kanadını hazırlayın. Kırmızı biberden ibik, sakal ve kuyruk tüylerini kesip yerlerine yerleştirin. Yeşil biberden de kuyruk tüylerine eklemeler yapın. Siyah zeytinden bir parça keserek horozun gözünü oluşturun. Kalan sebzeleri küçük küçük doğrayarak bir salata yapın. Salatayla çitlerin alt kısmını süsleyerek tabağı tamamlayın. Afiyet olsun!

Yazı ve fotoğraflar: Deniz Özmen