

## Eğlenceli Tarifler

Hazırlayan: Zuhâl Özer

İllüstrasyonlar: Thinkstock

Bu kartlarda eğlenceli yemek tariflerine yer verdik. Bu tarifleri yaparken de yerken de keyif alacağınızı umuyoruz. (Keskin aletler kullanmak gerektiğinde büyüklerinizden yardım almayı unutmayın.)



### Gülen Yüz Kanepe



Visual Photos

### Çiçek Bahçesi Salata



Visual Photos

### Biber Yelkenli



Visual Photos



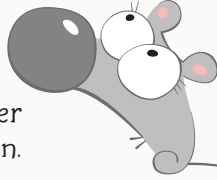
## Gülen Yüz Kanepe

### Malzeme

- Kepekli yuvarlak ekmek
- Krem peynir
- Kıvırcık marul
- Domates
- Kırmızı dolmalık biber
- Salatalık
- Siyah zeytin

### Yapılış

- Ekmeği ortadan ikiye kesin.
- Yarısına krem peynir sürün.
- İki ince salatalık diliminden gözleri hazırlayın.
- İki siyah zeytin parçasından da gözbebeklerini yapın.
- Kıvırcık marul yapraklarının uç kısımlarını saçları oluşturacak şekilde peynirin üzerine yerleştirin.
- İki ince domates diliminden kulakları yapın.
- İnce uzun kesilmiş kırmızı biber parçasından da ağzı hazırlayın.



## Kartların Hazırlanışı

Kartları dış çizgilerinden kesin. Delikli zımbanın orta çizgisini kartların ön yüzündeki çizgiye denk getirerek belirtilen yerlere delikler açın. Tüm kartları delikleri birbirine denk gelecek şekilde üst üste koyun. Bu deliklerden yaklaşık 40 cm'lik bir yün parçası geçirip iki ucunu birbirine bağlayın.



## Biber Yelkenli

### Malzeme

- Kırmızı dolmalık biber
- Çedar peyniri (kaşar peyniri de kullanabilirsiniz)
- Süzme yoğurt
- Maydanoz ve nane gibi yeşillikler
- Kürdan

### Yapılış

- Biberi dörde bölün ve çekirdeklerini çıkarın.
- Maydanoz ve naneleri ince ince kıyın.
- Süzme yoğurda bu yeşillikleri ekleyip karıştırın.
- Bu karışımı biberin içine doldurun.
- Peyniri üçgen bir dilim şeklinde kesin.
- Üçgen peynire kürdanı iki noktadan geçirin.
- Kürdanın üçgenin tabanına yakın olan ucunu süzme yoğurda batırın.



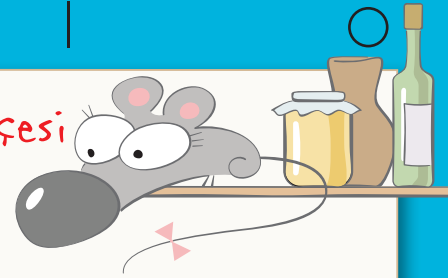
## Çiçek Bahçesi Salata

### Malzeme

- Kereviz sapı, kuşkonmaz gibi ince uzun sebzeler
- Taze soğan
- Domates
- Haşlanmış mısır
- Maydanoz

### Yapılış

- Bir tabağa bitkilerin gövdelerini oluşturmak amacıyla kullanacağınız ince uzun sebzeleri (kereviz sapı gibi) yerleştirin.
- Taze soğanların yeşil kısımlarından çimenleri hazırlayın.
- Mısır tanelerini bazı bitki gövdelerinin tepesine yerleştirin.
- Domatesin kabuğunu şerit halinde kesip bundan birkaç çiçek oluşturun. Bunları diğer gövdelerin tepesine yerleştirin.
- Maydanozdan bitkilerinize yaprak yapın.





Mini Kelebek Sandvişler



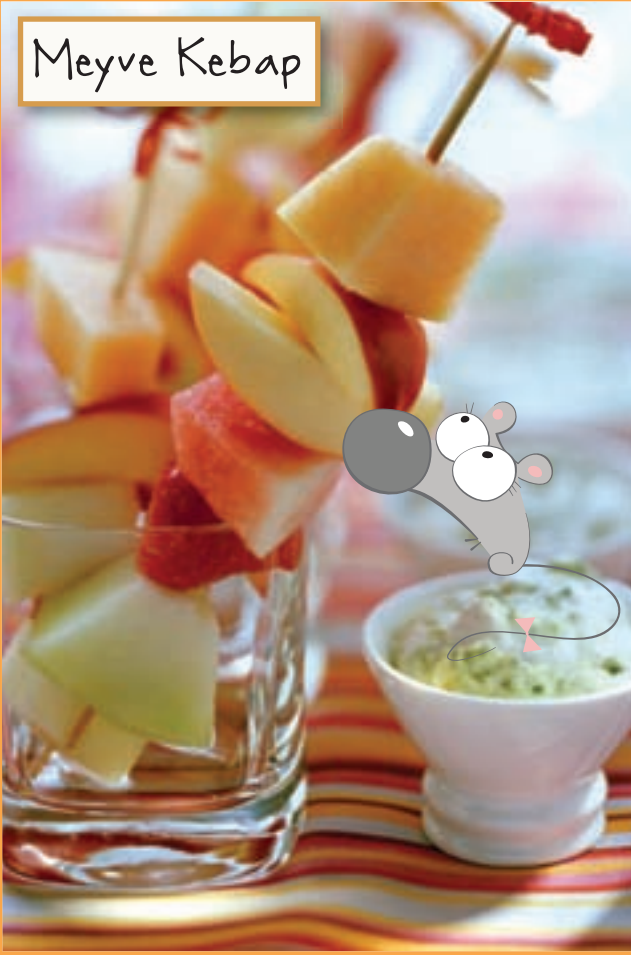
Visual Photos

Meyve Buz



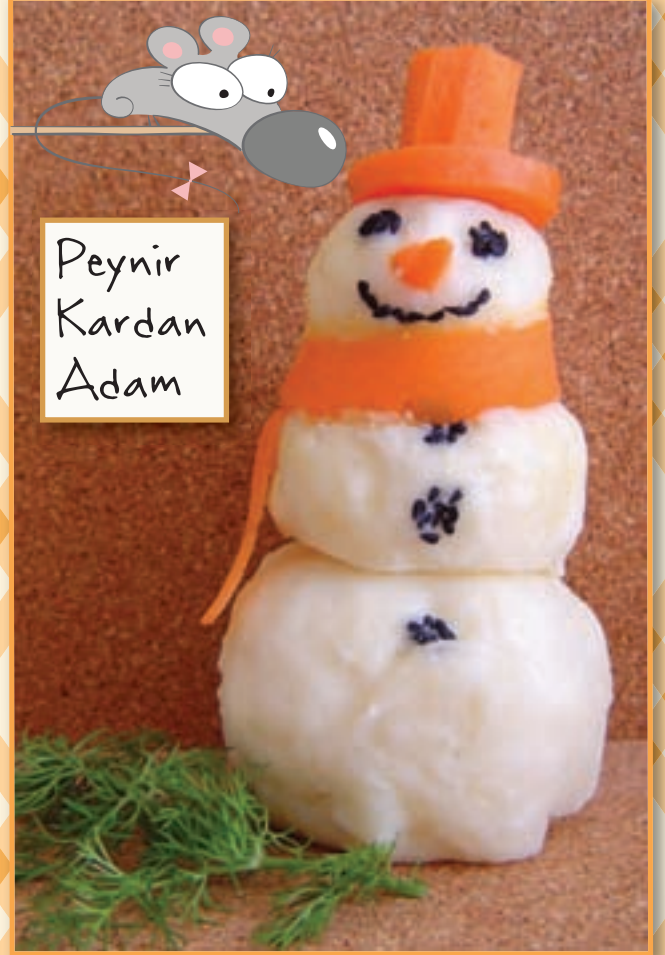
Visual Photos

Meyve Kebap



Visual Photos

Peynir  
Kardan  
Adam



Zuhal Özer



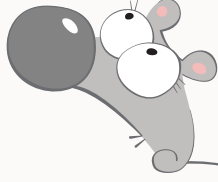
## Meyve Buz

### Malzeme

- Mevsim meyveleri
- Dondurma çubuğu
- Buzluğa girebilen cam bardak

### Yapılış

- Meyvelerin suyunu sıkın ya da püre haline getirin.
- Meyve suyunu ya da püresini bardağın içine koyun.
- Dondurma çubuğunu bardağın içine koyun.
- Çubuğu dik tutmak için yapışkan bant kullanabilirsiniz.



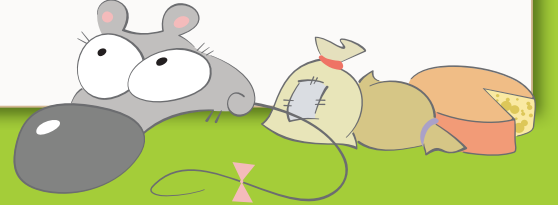
## Mini Kelebek Sandvişler

### Malzeme

- Kepekli tost ekmeği
- Krem peynir (her çeşit peynir kullanabilirsiniz)
- Kıvırcık marul
- Domates
- Taze soğan

### Yapılış

- Ekmekleri kelebek şeklinde kesin. Bunun için kelebek şeklindeki bir kurabiye kalıbından yararlanabilirsiniz.
- Kestiğiniz ekmeklerin arasına peynir sürün ve kıvırcık marul yapraklarını yerleştirin.
- Taze soğandan da keleklerin antenlerini yapın.
- Tabanınızı domateslerle süsleyin.



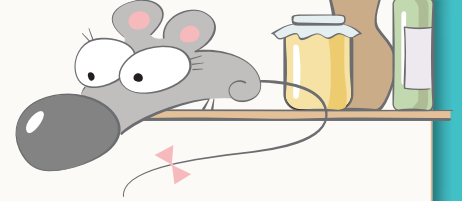
## Peynir Kardan Adam

### Malzeme

- Yumuşak beyaz peynir
- Taze kaşar peyniri
- Havuç
- Çörek otu

### Yapılış

- Peynirleri rendeleyin ve birbirine iyice karıştırın.
- Bu karışımdan üç ayrı boyda top yapın.
- Topları, en büyüğü en altta, en küçüğü en üstte olacak şekilde yerleştirin.
- Peynir kardan adama çörek otundan göz, ağız ve düğme yapın.
- Şapkasını, burnunu ve atkısını da havuçtan hazırlayın.



## Meyve Kebap

### Malzeme

- Mevsim meyveleri
- Süzme yoğurt
- Vanilya
- Limon
- Kivi
- Çöp şiş çubukları

### Yapılış

- Mevsim meyvelerini küçük küçük doğrayın ve çöp şiş çubuklarına geçirin.
- Yoğurdu iyice çırpın.
- Yoğurda ezilmiş kivi, limon kabuğu rendesi ve vanilya ekleyerek bir sos hazırlayın.
- Meyve kebabınızı bu sosa batırarak yiyebilirsiniz.