

# Haydi Mutfağa



## Kök Sebzelerden Gevrek Atıştırmalık

### Malzemeler

- 1 pancar
- 1 patates
- 1 havuç
- 1 kereviz
- 2 yemek kaşığı süzme yoğurt
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı

Bu etkinlik  
bir yetişkinle  
birlikte  
yapılmalıdır.



Önce ellerinizi sabun ve suyla yıkayarak temizleyin. Sonra da sebzeleri iyice yıkayın. Fırını 180 dereceye ısıtın. Sebzelerin kabuklarını soyun. Her dilimin benzer kalınlıkta olmasına özen göstererek sebzeleri farklı şekillerde doğrayın. Fırın tepsisine yağlı kâğıt yerleştirin. Sebze dilimlerini zeytinyağına batırıp tepsiye dizin. Tepsiyi fırına yerleştirin ve yaklaşık 20 dakika boyunca kontrol ederek sebze dilimlerini pişirin. Tabağın ortasına süzme yoğurt kâsesini yerleştirin. Pişen sebze gevreklerini tabağa dilediğiniz şekilde dizerek tabağı tamamlayın. Afiyet olsun!

