

Haydi Mutfağa



Ağaçtaki Koala

Malzemeler

- 1 bardak bulgur
- 2 bardak su
- 1 havuç
- 1 turp
- Bir parça brokoli
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 3 siyah zeytin

Bu etkinlik
bir yetişkinle
birlikte
yapılmalıdır.





Önce ellerinizi sabun ve suyla yıkayarak temizleyin. Bulguru yıkayıp tencereye koyun. Suyu ekleyerek kısık ateşte pişirin. Piştikten sonra içine tereyağı ekleyerek karıştırın. Bulgur pilavını bir süre dinlendirip ılımasını bekleyin. Koalaya şekil vermek için derseniz streç film kullanabilirsiniz. Koalanın başını hazırlamak için streç filmden bir parça koparıp avucunuzun içinde açın. İçine iki yemek kaşığı bulgur pilavı koyun. Streç filmi, kenarlarını topladıktan sonra bükerek sıkıca kapatın ve içindeki pilava daire şekli verin. Koalanın gövdesini de aynı yöntemle hazırlayın. Streç filmin içindeki pilavları düz bir zemin üzerinde tamamen soğuyana kadar bekletin. Sebzeleri yıkayın. Brokoliyi az miktarda suda haşlayın. Havucu, kabuğunu soyup uzun parçalar hâlinde kesin. Havuç parçalarıyla ağacın gövdesini ve dalını yapın. Haşlanmış brokoli parçalarını havuçların etrafına dizin. Koalanın başıyla gövdesini de streç filmden dikkatlice çıkarıp fotoğraftaki gibi ağaca yerleştirin. Zeytinleri, çekirdeklerini çıkarıp ezin. Zeytin ezmesinden koalanın gözlerini ve burnunu hazırlayın. Turptan keseceğiniz yarım daire şeklindeki dilimlerin üzerine, kalan zeytin ezmesini sürün. Bu parçalarla koalanın kulaklarını yapın. Koalanın pençelerini de turptan keseceğiniz küçük üçgenlerle yapın ve tabağı tamamlayın. Afiyet olsun!