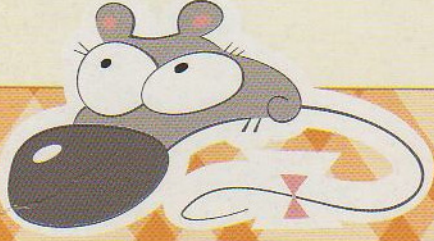


## Eğlenceli Tarifler

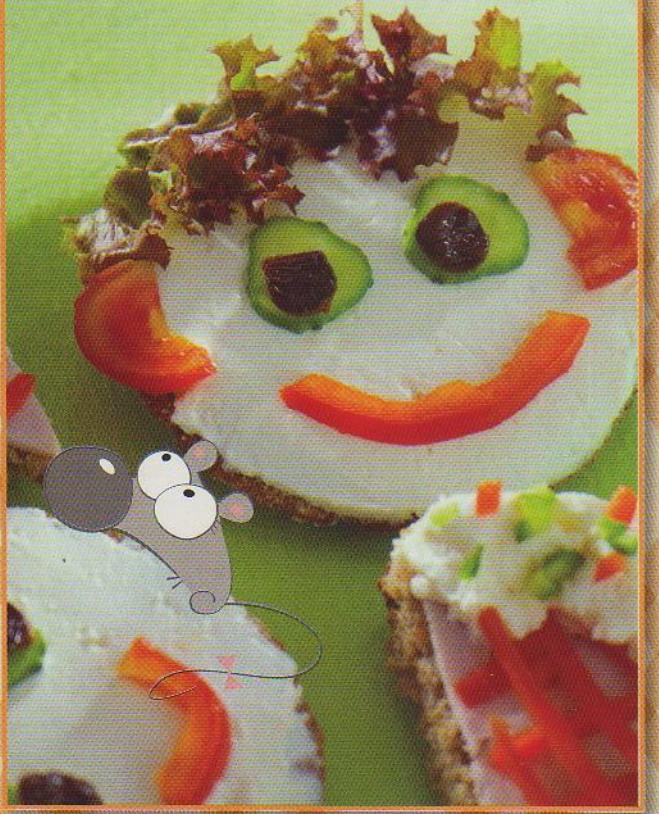
Hazırlayan: Zühal Özer

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 Kanepesi



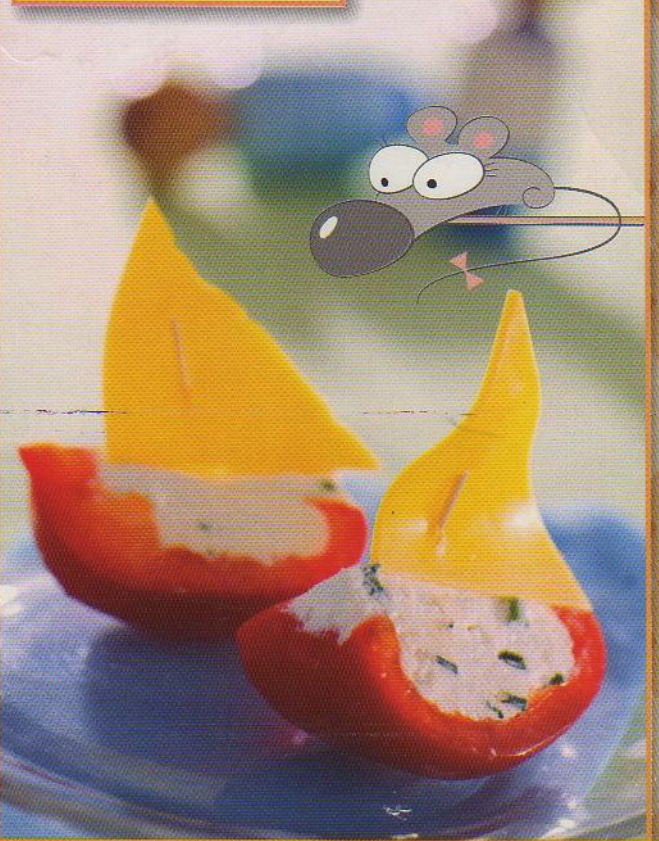
Visual Photos

## Çiçek Bahçesi Salata



Visual Photos

## Biber Yelkenli



Visual Photos



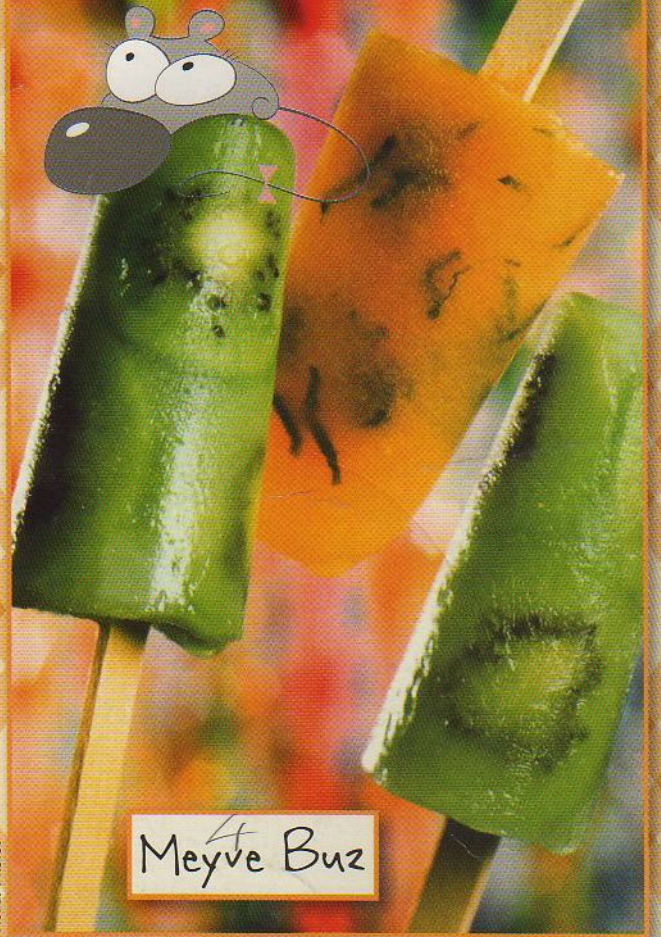




Mini Kelebek Sandvişler



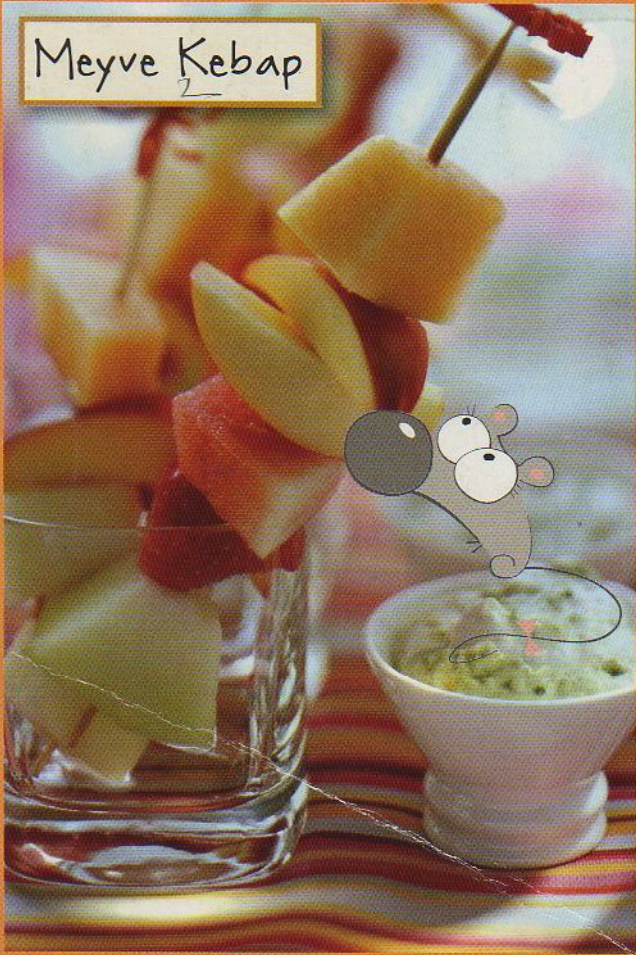
Visual Photos



Meyve Buz

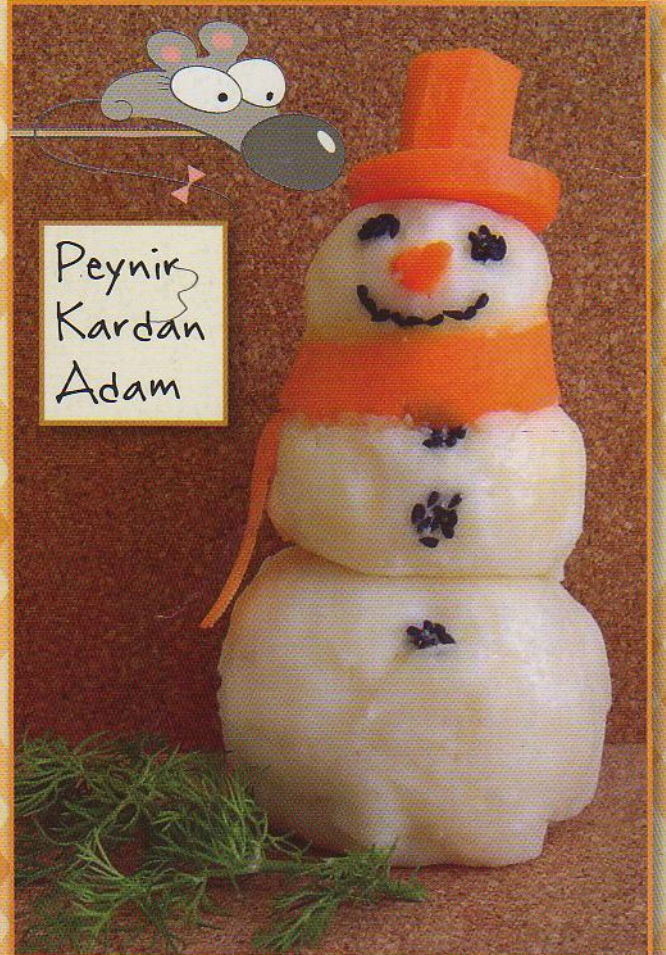
Visual Photos

Meyve Kebap



Visual Photos

Peynir Kardan Adam



Zühdü Ober





## 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.



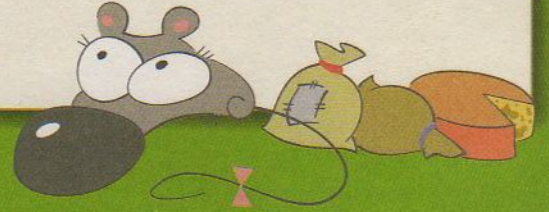
## Mini Kelebek Sandvişler

### 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.
- Tabağınızı 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.

