KARDAN ADAMIN PATATES EVİ

6 orta boy patates
Yarım limon
3-4 yemek kaşığı tereyağı
1 tutam tuz
Yeterince beyaz peynir
1 adet havuç
Yeterince maydanoz
Yeterince çörekotu
Yarım çay kaşığı kırmızı pul biber
2 adet yeşil zeytin

Patetesleri haşlayıp soyduktan sonra güzelce ezin, püre haline getirin. İçine eritilmiş tereyağı, tuz ve limonu ekleyip karıştırın. Servis yapıcağınız tabağın dibine yaydırın, ev ve ağaç yapmak için biraz püre ayırın. Tabana püreyi yaydıktan sonra önce çatal yardımıyla düzleştirin, sonra bir kaşığın ters tarafıyla pürüssüz bir zemin elde edin. Ayırdığınız püreyle elinizle, ev şekli yapın, ağaçları da üçgen şeklinde yapın. Ağaçların üstüne, aşağıdan yukarıya doğru dizmek şartıyla maydanoz yapraklarını dizin. Yaprakların alt yüzeyi üstte kalıcak şekilde dizerseniz daha doğal bir ağaç görüntüsü çıkacaktır. Bu arada yaprakları yıkadıktan sonra yapıştırmaya başlarsanız ıslak olduğu için püreye çok kolay yapışıcaktır. Kardan adamı peyniri top top şekil vererek elde ettim, üç topu bir kürdan yardımıyla tutturdum. Gözler ve düğmeler çörek otundan, burun ve süpürge havuçtan yapıldı. Evin köşelerini, pencere ve kapısını havuçtan yaptım. Çatısına renk vermek için pul biber kullandım. Arkadaki çiti havuçları aynı boyda keserek yapabilirsiniz, ortadan geçen uzun, yatay çiti tutturabilmek için ilk ve son dikey çite birer destek bırakın. En son olarak peyniri rendeleyip, güzelce salatanızın üzerine serpiştirin.



© lezzetler.com tarif no:120047 • adı:Kardan Adamın Patates Evi • gönderen:Göksen • indirme tarihi:29.03.2024 - 02:09