



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ARDA'NIN VAK VAK EKMEĞİ

Selin Soğan

1 dilim tam tahıllı buğday ekmeği
1 tatlı kaşığı Pınar Labne
1 adet bıldırcın yumurtası sarısının yarısı
Zeytin ezmesi
1 adet ördek kurabiye kalıbı
süslemek için:
dereotu
yeşil tatlı biber

Ördek kurabiye kalıbımızla tam tahıllı ekmeğimizin şeklini çıkartıyoruz. üzerine Pınar labneyi sürüyoruz. bıldırcın yumurtasına gaga şekli verip yerine yerleştiriyoruz. gözü ve kanadı için de zeytin ezmesini kullanıyoruz. isteğe göre, yumurta sarısının kalanıyla güneş, beyazıyla da bulut yapabilirsiniz. dereotu ve biberlerle de ördeğimize nehirde sazların arasında yüzüyor havası veriyoruz. sonra da bu bol vitaminli ördeği oğlumuza\kızımıza afiyetle yediriyoruz.