



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇOCUKLAR İÇİN NEŞELİ SURATLARLA KAHVALTI

2 dilim tam buğday tost ekmeği, kızarmış
1 tatlı kaşığı krem peynir
1 tatlı kaşığı labne Dilim çedar peyniri
1 adet yumurta
2 çorba kaşığı süt
1 çorba kaşığı Komili Riviera Zeytinyağı
3 dilim salatalık
Yarım dilim çeri domates
1 adet biberli yeşil zeytin, dilimlenmiş
Siyah zeytin, dilimlenmiş
1 adet havuç, rendelenmiş
Birkaç yaprak marul, ufak parçalara bölünmüş
Bir parça kırmızı kapya biber

Komili Riviera Zeytinyağı'nı tavaya alıp ısıtın. Yumurtayı ekleyip yavaşça karıştırın. Sütü ilave edip karıştırın ve yumurta pişip ufak parçalara bölünene kadar karıştırmayı sürdürün. İyice piştikten sonra ateşten alın. Ekmeklerden birinin üzerine krem peynir, diğerinin üzerine labne sürün. Krem peynir sürülmüş ekmek diliminin üzerine yumurta parçalarını yayın. 2 dilim saltalığın ortasını ufak yuvarlak bir kalıp ile çıkarıp yumurtanın üzerine göz olarak yerleştirin. Ortalarına dilimlenmiş siyah zeytinler yerleştirerek gözleri tamamlayın. Rendelenmiş havuçlarla saçlar, domates ile ağız ve üçgen kesilmiş ufak bir parça çedar ile burun yaparak suratı tamamlayın. Labne sürdüğünüz ekmek dilimi üzerine bir dilim çedar peynirini yerleştirin. Biberli zeytin dilimleri ile gözler, kapya biber ile burun ve ortası çıkarılıp ikiye bölünmüş salatalık ile ağız yapın. Marul parçalarıyla da saçları yapıp ikinci suratı da tamamlayın. Hemen servis edin.

