



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HUMPTY DUMPTY

Yumurta Adam

1 demet turp
4 yumurta
2 diş sarımsak
1 çay kaşığı toz şeker
2 çorba kaşığı sirke
Tuz
Karabiber
250 gr. margarin
4 dilim ekmek
Kızartma yağı
4 dilim eritme peyniri
4 havuç
Biraz hardal
Tere
1/2 salatalık
4 kereviz sapı
Bir kac adet mantar
Gıda boyası

Turpları yıkayıp ayıklayın ve bıçakla keserek gül şekli verin . Buzlu bir suya koyarak yaprak şekli verdiğiniz kısımların açmasını bekleyin. 4 adet yumurtanın kabuklarının üst kısmını kapak gibi hafif vurarak çıkarın. İçindeki yumurtaların ikisini mayonez yapmak için bir kaba geri kalan ikisini de başka bir kaba akıtın. Yemek boyaları ile yumurta kabuklarına yüz resmi yapın. Ayrıca bir yerde sarımsaklı mayonez hazırlayın. Bunun için, daha önce ayırdığınız iki yumurta sarısı, şeker, sirke tuz ve biberi dövülmüş 2 diş sarımsakla birlikte bir kaç saniye çarpın. Sonra zeytinyağını yavaş yavaş bu karışımın üstüne dökün. Mayonez iyice koyulaşınca kadar çırpmaya devam edin ve zeytinyağını yedirin. Kalın ekmek dilimlerinin kenarlarını çıkarıp parmak şeklinde kesin. Bu ekmekleri kızgın yağda kızartın. Parmak ekmeklerin kızarmış iki parçasını servis tabaklarının her birine koyun, üstüne bir parça mayonez ve tekrar iki parça ekmek koyun. Surat resimli yumurta kabuğunu üstüne oturtun ve içini mayonez ile doldurun. Peynir dilimlerini ince ince kesin ve yumurtaya kol ve pantolon yapın. Ayrıca boyun olarak farzettığınız yumurtanın alt kısmını sarın. Havucu küçük kravat şeklinde kesip boyun kısmına bağlayın. Diğer havuç parçalarını da etrafa serpiştirin. Tereden yumurta kabuğunun üst kısmına saç yapın. Biraz da hardal koyun. Salatalığı ot şekli vermek üzere ince kıyın. Kereviz sapı ve mantarları da çevresine yerleştirin. Kereviz sapı ve mantarları da çevresine yerleştirin. Gül şeklindeki turpları da yanına koyun. Servis yapmadan önce soğutun. Bu süslü çerezi aperatif yanında ikram edin. Dilimlenen taze sebzeleri mayoneze batırarak yiyebilirsiniz.