

Haydi Mutfağa



Kurabiyeden Deney Kapları

Malzeme

- 2,5 su bardağı un
- 4 yemek kaşığı tereyağı
- 1 yumurta
- 1/2 su bardağı pekmez
- 1 yemek kaşığı sürülebilir beyaz peynir
- 2 çay kaşığı bal
- 1 çay kaşığı kakao
- Pişirme kâğıdı

Bu etkinlik
yetişkinlerle
birlikte
yapılmalıdır.



Bir kaba koyduğunuz oda sıcaklığındaki tereyağının üzerine un, pekmez ve yumurtayı ekleyin. nce bunları bir kaşıyla karıştırın, sonra karışımı yoğurun. Elde ettiğiniz hamuru buzdolabında yarım saat dinlendirin. Fırını 160 dereceye ayarlayıp ısıtın. Hamuru buzdolabından çıkarıp merdaneyle parmak kalınlığında aın. Hamurdan fotoğraftaki gibi çeşitli şekillerde deney kapları kesin. İsterseniz bu şekilleri önce bir kâğıda çizip keserek kalıp hazırlayabilirsiniz. Bazı deney kaplarına bir bıçağın ucuyla ölçek çizgileri yapabilirsiniz. Sonra fırın tepsisine pişirme kâğıdı serin. Kurabiyeleri tepsiye koyun. Fırında yirmi dakika pişirin. Küçük bir kaptaki kakaoyu bir çay kaşığı bal ve peynirin yarısıyla karıştırın. Kalan peynir ve balı da ayrı bir kaptaki karıştırın. Bunları soğumuş kurabiyelerin üzerine sürerek deney kaplarını tamamlayın. Afiyet olsun.

