

Haydi Mutfağa



İrmik Tatlısı ve Meyvelerle Ahtapot

Malzemeler

- 1 büyük boy şeftali
- 1 kırmızı erik
- 2 küçük boy siyah üzüm tanesi
- 1 su bardağı irmik
- 1 su bardağı süt
- 3 yemek kaşığı zeytinyağı
- 4 yemek kaşığı pekmez

Bu etkinlik
bir yetişkinle
birlikte
yapılmalıdır.



Ellerinizi yıkadıktan sonra küçük bir tencereye zeytinyağını dökerek hafifçe ısıtın. İrmigi tencereye ekleyin ve rengi hafif koyulaşmaya kadar karıştırarak kavurun. Tencerenin altını kapatın. Sütü ve üç yemek kaşığı pekmezi başka bir kabin içinde beş dakika kadar ısıtın. Isındıktan sonra bu karışımı tenceredeki kavurulmuş irmiğin üzerine yavaş yavaş dökerek karıştırın. Tencerenin altını yeniden yakın. Birkaç dakika kadar kaynatıp ocağı kapatın. İrmik tatlısı hazır. Tencerenin kapağını kapatıp irmik tatlısını on dakika dinlendirin. Soğuduktan sonra fotoğraftaki gibi tabağa alın. Şeftaliyi soyun ve ortadan ikiye bölün. Yarısından ahtapotun başını, diğer yarısından keseceğiniz sekiz dilimle de ahtapotun kollarını yapın. Ahtapotun gözlerini üzüm taneleriyle oluşturun. Kırmızı erikten keseceğiniz parçalarla da tabağınızı süsleyin. Afiyet olsun!

