

Haydi Mutfağa



Kestaneden Sincap

Malzemeler

- 7 iri kestane
- 1 ceviz içi
- 2 kuru kayısı
- 6 kuru üzüm
- 1 tatlı kaşığı bal
- 1 çay kaşığı tarçın
- 1 çay kaşığı kakao

Bu etkinlik
bir yetişkinle
birlikte
yapılmalıdır.



Kestaneleri yıkayın. Bir bıçakla kabuklarında kesikler açın. Küçük bir tencereye koyarak üzerlerini oda sıcaklığındaki suyla doldurun. Bu suda yaklaşık yarım saat bekletin. Sonra da yarım saat kadar kaynatarak pişirin. Pişen kestanelerin bir tanesini sonra kullanmak üzere ayırın. Diğer kestanelerin dış ve iç kabuklarını henüz ılıklarken soyun. Bunları bir çatalla ezin. Bal ve tarçını ekleyip macun kıvamına gelene kadar karıştırın. Karışımı iki parçaya ayırın. Parçalardan birine kakao ekleyerek yeniden karıştırın. Kuru kayısıları küçük parçalar hâlinde kesip, kuru üzüm ve parçaladığınız cevizle birlikte tabağın zeminine serpiştirin. Kestaneli karışımları yağlı kâğıtların arasına koyun. Bir merdane ya da benzeri bir aletle eşit kalınlıkta yayın. Karışımlar açılmış bir hamur formu alsın. Fotoğraftan yardım alarak karışımlardan sincabı oluşturacak parçaları kesin ve bunları tabağa yerleştirin. Bir kuru üzümün sincabın gözlerini, burnunu ve ağzını yapın. Önceden ayırdığınız kestaneli macununu da sincabın kolları arasına yerleştirin. İşte kestaneli sincabınız hazır! Afiyet olsun.

