



Karınca Tatlısı Yapalım

Malzeme

- 6 kuru kayısı
- 50 gram dut kurusu
- 50 gram kuru üzüm
- 50 gram yulaf ezmesi
- 50 gram ince çekilmiş ceviz
- 2-3 yemek kaşığı bal ya da süt
- 1 elma
- Kürdan

Bu sayfadaki
etkinlik mutlaka
yetişkinlerle
birlikte yapılmalıdır.



Kuru kayısı, dut kurusu ve kuru üzümü küçük küçük doğrayın. Bunları yulaf ezmesiyle birlikte elektrikli karıştırıcıya koyup karıştırın. Daha sonra, karıştırıcıdaki malzemelerin üzerine azar azar süt ya da bal ekleyin. Malzemeler hamur halini alana değin karıştırmaya devam edin. Ardından çocuklarınızla birlikte hamurdan küçüklü büyüklü toplar hazırlayın. Bu topları çekilmiş cevize bulayın.

Her bir karınca için iki büyük, bir küçük hamur topu gerekiyor. Bu topların her birine kürdanlardan bir çift bacak yapın. Karıncaların bacaklarının öteki uçlarına da küçük hamur parçalarından ayak yapın. Üç topu birbirine yapıştırın.

Sıra karıncanın ağzını, gözlerini ve antenlerini yapmaya geldi. Elmadan iki küçük daire ve bir dikdörtgen kesin. Bunları, arkalarına bal sürerek karıncanın başına yapıştırın. İki kuru üzümünden de karıncanın gözbebeklerini hazırlayın. Karıncanın antenlerini de yine kürdanlarla yapabilirsiniz. Antenlerin uçlarına da hamurdan küçük toplar yerleştirin. İşte karınca tatlısı hazır!

Not: Karınca tatlısını yaparken süt kullanırsanız, mutlaka aynı gün içinde tüketin.