



Badem Arı Yapalım

Malzemeler

- 1 su bardağı ve 2 yemek kaşığı badem unu
- 3 yemek kaşığı bal
- 1 çay kaşığı kakao
- 1 muz

Badem arı yapmak için hazır satılan badem unlarından kullanabileceğiniz gibi, bu unu kendiniz de hazırlayabilirsiniz. Bunun için bademleri 3 - 4 saat suda bekletin. Kabuklarını ayıklayın. Bademleri fırın tepsisine yayın ve 100 derecede 5 - 10 dakika fırınlayarak kurumalarını sağlayın. Bademleri elektrikli karıştırıcıda ufalayın. İşte badem ununuz hazır! Bu unu balla karıştırdığınızda badem ezmesi elde edeceksiniz. Bal miktarını değiştirerek badem ezmenizin tadını istediğiniz gibi ayarlayabilirsiniz.





Muzu dilimleyin. Bir ceviz büyüklüğünde badem ezmesine elinizle oval bir biçim verin. Bu parçayı bir muz diliminin üzerine koyun. Diğer yandan bir yemek kaşığı badem ezmesini 1 çay kaşığı kakaoyla karıştırın. Bu karışımdan da arının gözlerini, çizgilerini ve iğnesini yapın. Bademlerden de kanatlarını yapın.



Afiyet olsun, iyi eğlenceler.