



Lezzetli mi Lezzetli Bir Kuş Yuvası

Malzeme

- 1 su bardağı yulaf ezmesi
- 4 kuru kayısı
- 2 yemek kaşığı kuru üzüm
- 1 su bardağı ceviz
- 4-5 yemek kaşığı bal
- 1/2 çay bardağı süt
- 8 badem

Kuşlar için

- 5-6 kuş üzümü
- 2 kuru kayısı

Yumurtalar için

- 2 yemek kaşığı Hindistan cevizi



Bu sayfadaki etkinlik yetişkinlerle birlikte yapılmalıdır.



Yulaf ezmesini rengi biraz kahverengileşinceye kadar fırında pişirin. Ardından ılınmasını bekleyin. Daha sonra içine kuru üzüm, ceviz ve küp küp doğradığınız 3-4 kuru kayısı ekleyin. Bunların hepsini elektrikli parçalayıcıdan geçirin. Bu karışımı derin bir kâseye aktarın. İçine süt ve bal ekleyin. İyice karıştırın. Bal miktarını istediğiniz gibi ayarlayabilirsiniz. İlk olarak kuş yuvasını yapın. Bunun için karışımdan mandalina büyüklüğünde bir parça alın. Bunu elinizle yuvarlayın ve yassılaştırın. Sonra yanlarını yükselterek kuş yuvası şekli verin. Bademleri bir süre sıcak suda bekletin ve kabuklarının kolayca soyulmasını sağlayın. Ardından bademleri ince ince rendeleyin. Kuş yuvasının içine rendelenmiş bademleri doldurun. Hazırladığınız yuvanın içine yumurta koymak istiyorsanız kalan karışımdan dört top alın. Bu toplara yumurta şekli verip Hindistan cevizine bulayın. Sonra yuvanın içine yerleştirin. Yuvanın içine kuş yerleştirmek istiyorsanız, her kuş için kalan karışımdan ikişer top yapın. Bu topları üst üste koyarak kuşun baş ve gövdesini oluşturun. Bir kayısıyı ikiye bölerek iki kanat hazırlayın. Daha küçük kayısı parçaları hazırlayarak bunlardan da gagayı ve kuşun kafasının tepesindeki tüyleri yapın. Kuş üzümünden de kuşun gözlerini yapın.

Kuşları yuvaya yerleştirin.

Afiyet olsun.

