

Haydi Mutfağa



Hurma, Ceviz ve Muzdan Mamut

Malzemeler

- 1 küçük muz
- 1 su bardağı ceviz içi
- 5 hurma
- 2 yemek kaşığı Hindistan cevizi
- 1 yemek kaşığı kakao

Bu etkinlik
bir yetişkinle
birlikte
yapılmalıdır.



Hurmaları yıkayıp on dakika kadar sıcak suda bekletin. Yumuşayınca hurmaları sudan alın ve çekirdeklerini çıkarın. Hindistan cevizinin bir tatlı kaşığı kadarını kenara ayırın. Kalan Hindistan ceviziyle kakaoyu karıştırın. Bu karışımdan da bir çay kaşığı kadarını ayırın. Hindistan cevizi - kakao karışımının kalanını ceviz ve hurmalarla birlikte mutfak robotuyla küçük parçalara ayırıp karıştırın. Elde ettiğiniz karışımı buzdolabında biraz dinlendirin. Hurma, ceviz, kakao ve Hindistan cevizi karışımını bir parmak kalınlığında bir tabaka hâline getirin. Sonra mamut gövdesi biçiminde kesip tabağa yerleştirin. Mamutun kulağını ve başına gelecek parçayı da yapın ve belirgin olmaları için bu parçaları kakaolu Hindistan cevizine buladıktan sonra yerleştirin. Muzun kabuğunu soyun. Muzdan mamutun dişini oluşturacak parçayı kesip yerine yerleştirin. Muzun geri kalanını halka halka dilimleyin. Önceden ayırdığınız Hindistan cevizine bulayarak fotoğraftaki gibi tabağa dizin. Hindistan cevizi ve hurmalı karışımdan artan küçük parçalarla gözünü de yaparak mamutu tamamlayın. Afiyet olsun.

