

Haydi
Mutfağa



Anne ve Yavru Fil Kurabiyesi

Malzeme

- 2,5 su bardağı un
- 2 yemek kaşığı kadar tereyağı
- 1/2 su bardağı pekmez
- 1 yumurta
- 1 çay kaşığı kakao

Bu sayfadaki
etkinlik
bir yetişkinle
birlikte
yapılmalıdır.





Yumurta, pekmez, tereyağı ve unu bir kaptaki kaşık yardımıyla karıştırın. Karışımı, ele yapışmayacak kıvama geldikten sonra yoğurup hamur haline getirin. Hamuru yarım saat buzdolabında bekletin. Sonra hamurdan çay kaşığı büyüklüğünde bir parça alın. Bu parçayı içine kakaoyu ekleyerek yoğurun. Bu kakaolu hamur fillerin gözleri için. Tepsiyeye pişirme kâğıdı serin. Kakaosuz hamuru merdaneyle 1 cm kalınlığında açın. Anne filler için bu hamurdan iki büyük daire kesin. Dairelerden biri filin başı olacak. Bu daireyi tepsiyeye yerleştirin. Diğer dairenin ortasından filin hortumu için bir parça kesin. Geriye kalan iki yarım daire şeklindeki parçayla da filin kulaklarını oluşturun. Yavru filler için de aynı işlemleri daha küçük daireler keserek yapın. Kakaolu hamurdan fillerin gözlerini yapın. Önceden 160 derecede ısıttığınız fırında 15-20 dakika pişirin. İşte anne ve yavru filler hazır. Afiyet olsun!