

Gergedan Mozaik Pasta



Malzeme

- 2 su bardağı yulaf ezmesi
 - 4 yemek kaşığı tereyağı
 - 1 yemek kaşığı kuru üzüm
 - 4-5 kuru kayısı
 - 5-6 yemek kaşığı bal
 - 1/2 su bardağı süt
 - 4 yemek kaşığı kakao
 - 1 avuç dövülmüş fındık
- Süsleme için biberiye, maydanoz, nane, dereotu ya da meyve yaprağı.

Bu sayfadaki etkinlik yetişkinlerle birlikte yapılmalıdır.

Süt dışındaki tüm malzemeleri derin bir kâsede karıştırın. Ardından bu karışıma sütü azar azar ekleyin. Karışımın, şekil alabilecek yoğunlukta olmasını sağlayın ve üzerini sıkıca kapatıp yaklaşık yarım saat buzdolabında dinlendirin. Bir gergedan fotoğrafına bakarak karışımı şekillendirin. Bunun için şöyle bir yol izleyebilirsiniz: Önce karışımın bir miktar alarak avucunuzun içine sığacak büyüklükte bir top yapın. Bu topu düz bir tabağın içine koyup üzerine bastırarak yassılaştırın ve gergedanın gövdesini oluşturun. Gergedanın bacaklarını yapmak için iki minik top daha hazırlayın. Bu toplara dikdörtgen şekli verin. Hazırladığınız bu bacakları gövdeye yerleştirin. Şimdi de minik üçgenler yapın. Bunları da bacakların uç kısımlarına yerleştirin. Karışımın minik bir parça daha alıp kuyruğu hazırlayın. Gergedanın başı için gövdenin yarı büyüklüğünde bir top hazırlayın. Buna elips şekli verip gövdeye bitiştirin. Boynuzlar için biri büyük, biri küçük iki üçgen yapın ve bunları başa tutturun. Yarım fındıktan da gergedanın gözünü hazırlayın. Gözbebeğini ise karışımın hazırladığınız çok küçük bir toptan yapabilirsiniz. Kulaklar için de yine karışımın iki küçük üçgen hazırlayıp başa tutturun. Gergedanın vücut bölümlerini birbirine daha sağlam bir şekilde tutturmak isterseniz bal kullanabilirsiniz. Son olarak gergedanın çevresini süslemek için toprak ve bitkiler yapın. Toprağı, karışımın hazırlayacağınız toplardan, bitkileri de biberiye, maydanoz ya da nane yapabilirsiniz.

Afiyet olsun!

Yazı ve fotoğraflar: İpek Kuşçu