



Havuçtan Uzay Mekiği Tatlısı



Bu sayfadaki
etkinlik
yetişkinlerle
birlikte yapılmalıdır.

Malzeme

- 4 havuç
(1'i süsleme için kullanılacak)
- 1 su bardağı dövülmüş ceviz
- 1 çay bardağı Hindistan cevizi
- 1 çay bardağı galeta unu
- 7-8 yemek kaşığı bal





Havuçların üçünü rendeleyin ve 1/2 su bardağı su ekleyerek iyice yumuşayana kadar haşlayın. Ardından haşlanmış havuç rendesini derin bir kâseye alın ve soğumasını bekleyin. Soğuyunca üzerine dövülmüş ceviz, galeta unu ve bal ekleyip karıştırın. Daha fazla bal ekleyerek tadını artırabilir, ceviz ya da galeta unu ekleyerek de kıvamını ayarlayabilirsiniz. Sıra geldi uzay mekiğini yapmaya. Bu karışımdan uzay mekiğinin gövdesini hazırlayın. Üzerine Hindistan cevizi serpin. Süsleme için ayırdığınız havuçtan iki ince halka, iki kalın halka, uzun kenarı dört parmak uzunluğunda bir dikdörtgen ve bir de üçgen biçiminde parça kesin. Kalın halkaları, mekiğin en alt kısmını oluşturacak şekilde yerleştirin. Üzerine de dikdörtgen parçayı fotoğraftaki gibi koyun. Havuç parçalarını birbirine tutturmak için bal kullanabilirsiniz. Dikdörtgen parçanın üzerine de daha önceden hazırladığınız mekik gövdesini koyun. Mekiğin en üst kısmına üçgen havuç parçasını yerleştirin. İnce halkaları da balla mekiğin gövdesine yapıştırın. Bunlar, mekiğin pencereleri olacak. Son olarak yine karışımdan mekiğin kanatlarını hazırlayın ve bunları da balla gövdeye yapıştırın.

Afiyet olsun!

Yazı ve fotoğraflar: İpek Kuşçu