



Bu sayfadaki etkinlik mutlaka yetişkinlerle birlikte yapılmalıdır.

- 1 yumurta
- 4 yemek kaşığı pekmez
- 1/2 bardak süt
- 1 tatlı kaşığı rendelenmiş portakal ya da limon kabuğu
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 avuç ince çekilmiş ceviz.
- 1 fındık ya da yer fıstığı
- 4 yemek kaşığı küçük doğranmış mevsim meyvesi
- 1 bardak tam buğday unu
- 1 çay kaşığı karbonat
- 1 tutam tuz
- Krem peynir
- Kayısı, armut, erik gibi mevsim meyveleri





Yumurtanın sarısını ve akını ayırın. Derin bir kâsede yumurta sarısı, pekmez, süt ve zeytinyağını karıştırın. Bu karışıma rendelenmiş portakal ya da limon kabuğu, ceviz, meyve parçaları, un ve karbonatı ekleyin. Hamuru iyice karıştırın. Başka bir derin kâsede yumurta akını bir tutam tuz ekleyerek elektrikli karıştırıcıyla kar gibi olana kadar iyice çırpın. Bunu hamura ekleyin ve hepsini yavaş ve dairesel hareketlerle karıştırın. Hamuru teflon ya da döküm tavaya kaşık kaşık dökün. Bir tarafları pişince diğer taraflarını çevirin. Tavaya yağ eklemenize gerek yok. Daha sonra bazlamaların üzerine krem peynir sürün. Meyveleri Ay ve yıldız şeklinde kesin. Bunları da krem peynirin üzerine yerleştirerek bazlamalarınızı süsleyin.

Afiyet olsun