



Bu Kutup Ayısı Çok “Tatlı”!

Malzeme

- 200 gram krem beyaz peynir ya da lor peyniri
- 2 su bardağı rende hindistancevizi
- 1 su bardağı fındık
- 3-4 yemek kaşığı bal
- 1 çay kaşığı kakao
- 1 çay kaşığı tarçın
- ¼ çay bardağı süt ya da su

Bu sayfadaki
etkinlik
yetişkinlerle
birlikte yapılmalıdır.



Fındığı dövün. Bir su bardağı hindistancevizini kakao dışındaki tüm malzemelerle karıştırarak bir hamur hazırlayın. Şekil vermeye uygun bir kıvam tutturmak için azar azar süt ya da su ekleyebilirsiniz. Hazırladığınız bu hamurdan bir tatlı kaşığı göz yapmak için ayırın. Küçük bir parça hamurdan kutup ayısının başını oluşturun. Biraz daha büyük bir parça hamurdan da gövdesini hazırlayın. Baş ve gövdeyi balla birleştirin. Kutup ayısının bacaklarını ve kuyruğunu da hazırlayıp yine balla gövdeye yapıştırın. Çukur bir tabağa bir su bardağı hindistancevizi dökün ve ayıyı bunun üzerine yerleştirin. Daha önce ayırdığınız bir tatlı kaşığı hamuru bir çay kaşığı kakaoyla karıştırın. Bundan kutup ayısının gözlerini hazırlayın. Burnunu da portakal kabuğundan yapabilirsiniz.

Afiyet olsun!

Yazı ve fotoğraflar: İpek Kuşçu