

# Haydi Mutfağa



## Hurma ve Cevizden Mağara

### Malzemeler

- 5 büyük hurma
- Yarım çay bardağı ceviz
- Yarım çay bardağı fındık
- 2 yemek kaşığı yulaf
- 1 tatlı kaşığı kakao

Bu etkinlik  
bir yetişkinle  
birlikte  
yapılmalıdır.



Önce ellerinizi sabun ve suyla yıkayarak temizleyin. Hurmaları yıkayın ve on dakika kadar sıcak suda bekletin. Daha sonra hurmaların çekirdeklerini çıkarın.

Önce fındıkları, sonra cevizleri havan ya da bir mutfak robotunda küçük parçalara ayırın. Fındık parçalarını tabağa serpiştirin. Ceviz parçalarına hurma, yulaf ve kakaoyu ekleyip yoğurarak bir karışım elde edin. Bir kâsenin dış kısmını bir parça pişirme kâğıdıyla sarıp bu karışımla kaplayın. Mağaranın giriş kısmı için bir açıklık bırakın. Buzdolabında 15 dakika dinlendirin. Önce kâseyi sonra pişirme kâğıdını dikkatlice çıkarıp ters çevirerek fındık parçalarının üzerine yerleştirin.

Mağara hazır, afiyet olsun!

