

Haydi Mutfağa



Muz ve Yulaftan Arılar

Malzemeler

- 1 küçük muz
- 3-4 yemek kaşığı öğütülmüş yulaf
- 1 mandalina
- 1 küçük elma
- 1 çay kaşığı kakao
- Nar taneleri

Bu etkinlik
bir yetişkinle
birlikte
yapılmalıdır.



Önce ellerinizi sabun ve suyla yıkayarak temizleyin. Meyveleri yıkayın. Muzun kabuğunu soyup bir kâsenin içinde çatalla ezin. Ezdiğiniz muzun üzerine yulafı azar azar ekleyerek karıştırın. Karışım toparlanıp elinize yapışmayacak bir kıvama geldiğinde 10 dakika buzdolabında dinlendirin. Süre sonunda bir yemek kaşığı alarak kakaoyla karıştırın. Kalan muz ve yulaf karışımından birer parça alıp avucunuzda yuvarlayın ve arıların gövdelerini hazırlayın. Mandalinanın kabuğunu soyun ve enine dilimler kesin. Tabağa yerleştirip ortalarına nar tanelerini serpiştirin. Kakaolu karışımdan arıların çizgilerini ve gözlerini, elmadan da kanatlarını hazırlayın. Afiyet olsun.

