

Lezzetli Atıştırmalıklar

Havuç topları

Bilim
Çocuk



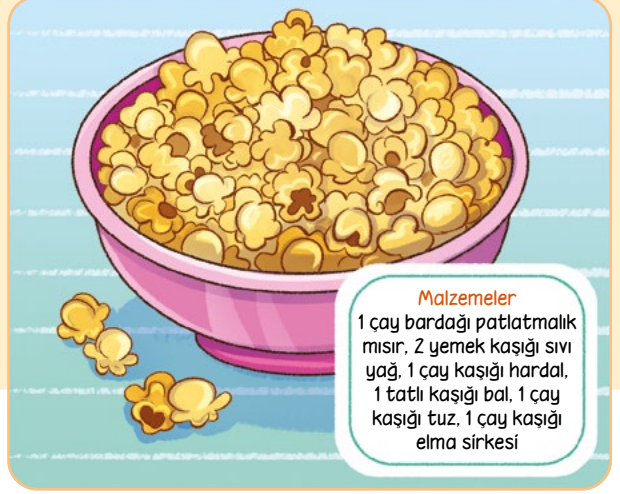
Malzemeler

3 havuç, yarım su bardağı toz şeker, 1 yemek kaşığı tereyağı, 1 su bardağı ufalanmış bisküvi, yarım su bardağı Hindistan ceviz

Lezzetli Atıştırmalıklar

Ballı hardallı mısır patlakları

Bilim
Çocuk



Malzemeler

1 çay bardağı patlatılmalık mısır, 2 yemek kaşığı sıvı yağ, 1 çay kaşığı hardal, 1 tatlı kaşığı bal, 1 çay kaşığı tuz, 1 çay kaşığı elma sirketi

Lezzetli Atıştırmalıklar

Meyve salatası

Bilim
Çocuk



Malzemeler

3-4 çilek, 1 muz, 1 kiwi, 1 elma, dilediğiniz diğer meyveler, 1 tatlı kaşığı bal

Lezzetli Atıştırmalıklar

Muz dondurması

Bilim
Çocuk



Malzemeler

Olgunlaşmış 4 muz

Lezzetli Atıştırmalıklar

Çikolata havuzu

Bilim
Çocuk



Malzemeler

3,5 su bardağı süt, 2 yemek kaşığı un, 4 yemek kaşığı kakao, yarım su bardağı toz şeker, 1 yemek kaşığı tereyağı, 1 paket vanilin

Lezzetli Atıştırmalıklar

Fındıklı kurabiye

Bilim
Çocuk



Malzemeler

1 su bardağı sıvı yağ, 1 su bardağı pudra şekeri, 1 paket vanilin, 2 çay kaşığı kabartma tozu, 3-4 su bardağı un, Üzeri için yarım su bardağı fındık, 1 yemek kaşığı toz şeker, 1 yumurtanın beyazı

Lezzetli Atıştırmalıklar

Ballı hardallı mısır patlakları

Nasıl yapılır?

Tencereye sıvı yağı dökün ve ocağa alıp biraz ısıtın. Ardından mısırları ilave edin ve tencerenin kapağını kapatın. Tencereyi ara ara sallayarak mısırları patlatın. Patlamış mısırları geniş bir kaba alın. Ayrı bir kâsede bal, tuz, hardal ve sirkeyi karıştırın. Hazırladığınız sosu mısırların üzerine gezdirerek dökün, sonra da karıştırın. Daha çıtır hâle getirmek için kısa bir süre fırınlayın. Afiyet olsun!

Lezzetli Atıştırmalıklar

Havuç topları

Nasıl yapılır?

Havuçları yıkayıp kabuklarını soyduktan sonra rendeleyin ve bir tavaya alın. Üzerine toz şekeri ekleyin, kısık ateşte havuçlar yumuşayana kadar pişirin. Ardından tereyağını ekleyip karıştırdıktan sonra ocaktan alın. Karışım biraz soğuduğunda içine ufalanmış bisküvileri ekleyin ve yoğurun. Elde ettiğiniz harçtan küçük parçalar kopararak yuvarlayın ve Hindistan cevizine bulayın. Topları tabağa dizip buzdolabında dinlendirin. Afiyet olsun!

Lezzetli Atıştırmalıklar

Muz dondurması

Nasıl yapılır?

Muzları soyup dilimleyin. Dilimlerin birbirine yapışmaması için aralıklı şekilde tepsie dizin ve tepsiyi derin dondurucuya koyun. En az sekiz saat dondurucuda bekletin. Donmuş muzları blender veya mutfak robotunda kremsi bir kıvam alana kadar çekin. Gerekirse biraz su ya da süt ekleyerek daha yumuşak bir kıvam elde edebilirsiniz. Karışımı kâseye alın ve kısa bir süre daha dondurucuda bekleterek biraz sertleşmesini sağlayın. Afiyet olsun!

Lezzetli Atıştırmalıklar

Meyve salatası

Nasıl yapılır?

Meyveleri yıkadıktan sonra kabuklarını soyun veya saplarını koparın. Ardından meyveleri küp küp doğrayın. Doğradığınız meyveleri geniş bir kâseye alın ve yavaşça karıştırın. Balı salatanızın üzerine gezdirin. Afiyet olsun!

Lezzetli Atıştırmalıklar

Fındıklı kurabiye

Nasıl yapılır?

Sıvı yağ ve pudra şekerini bir kaptaki karıştırın. Vanilin ve kabartma tozunu ekleyin. Unu yavaşça ilave edin ve yumuşak, ele yapışmayan bir hamur olana kadar yoğurun. Ezerek ufalttığınız fındıkları ayrı bir kâseye alın ve şekerle karıştırın. Hamurdan küçük parçalar koparıp yuvarlayın. Önce yumurta beyazına, ardından fındık-şeker karışımına batırarak tepsie dizin. 180 santigrat dereceye ısıtılmış fırında hafif kızarıncaya kadar pişirin. Afiyet olsun!

Lezzetli Atıştırmalıklar

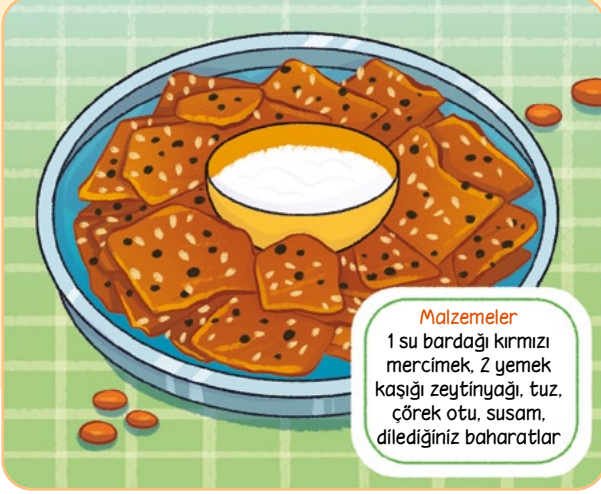
Çikolata havuzu

Nasıl yapılır?

Bir tencerede süt, un, kakao ve toz şekeri karıştırın. Tencereyi ocağa alın ve karışımın yüzeyinde göz göz kabarcıklar oluşana kadar karıştırarak pişirin. Ocağı kapatın, vanilin ve tereyağını da ekleyip tekrar karıştırın. Hazırladığınız karışımı kâselere paylaştırıp buzdolabında soğutun. Daha sonra üzerini dilediğiniz meyvelerle süsleyebilirsiniz. Afiyet olsun!

Lezzetli Atıştırmalıklar
Mercimek krakeri

Bilim
Çocuk



Malzemeler
1 su bardağı kırmızı mercimek, 2 yemek kaşığı zeytinyağı, tuz, çörek otu, susam, dilediğiniz baharatlar

Lezzetli Atıştırmalıklar
Çikolata kozalak

Bilim
Çocuk



Malzemeler
100 gram karamelli çikolata, 1,5 yemek kaşığı tereyağı, 1 yemek kaşığı bal, 2 su bardağı sade mısır gevreği, pudra şekeri

Lezzetli Atıştırmalıklar
Muz kuleleri

Bilim
Çocuk



Malzemeler
2 muz, çikolata, ufalanmış fındık, fıstık ezmesi

Lezzetli Atıştırmalıklar
Meyve şiş

Bilim
Çocuk



Malzemeler
Çilek, üzüm, kivi, muz, karpuz. Şişlerinizi dilediğiniz meyvelerle de hazırlayabilirsiniz.

Lezzetli Atıştırmalıklar
Buzlu karpuz içeceği

Bilim
Çocuk



Malzemeler
Birkaç dilim karpuz, yarım su bardağı yoğurt, 4-5 adet buz küpü

Lezzetli Atıştırmalıklar
Şeftali pestili

Bilim
Çocuk



Malzemeler
5 şeftali, 5 yemek kaşığı şeker, 1 su bardağı su, 1 adet limonun suyu, 1 yemek kaşığı nişasta

Lezzetli Atıştırmalıklar

Çikolata kozalak

Nasıl yapılır?

Tereyağını kısık ateşte eritin. Küçük parçalar hâline getirdiğiniz çikolatayı tereyağına ekleyip tamamen eriyinceye kadar karıştırın. Ocağı kapatıp üzerine bal ilave edin. Ardından gevrekleri de ekleyip iyice karıştırın. Karışıma kozalak şekli vermek için bir huniyi kalıp olarak kullanın. Islattığınız huninin içine karışımı doldurup ters çevirin ve tabağa yerleştirin. Üzerini pudra şekeriyle dilediğiniz şekilde süsleyin. Afiyet olsun!

Lezzetli Atıştırmalıklar

Mercimek krakeri

Nasıl yapılır?

Yıkayıp bir gece suda beklettiğiniz mercimeği süzerek mutfak robotuna alın. Üzerine gerekirse biraz su ekleyerek pürüzsüz ve akışkan bir kıvam alana kadar çekin. Karışımı kâseye alın. Zeytinyağı, tuz, çörek otu, susam ve dilediğiniz baharatları ekleyip karıştırın. Karışımı yağlı kâğıt serilmiş fırın tepsisine yayın ve önceden 180 santigrat dereceye ayarladığınız fırında üzeri kızarıncaya kadar 20-30 dakika pişirin. Afiyet olsun!

Lezzetli Atıştırmalıklar

Meyve şiş

Nasıl yapılır?

Meyveleri yıkayın ve kabuklu olanların kabuklarını soyun. Taneli olmayanları dilediğiniz şekli vererek küçük parçalara ayırın. Meyveleri tahta şişlere dizin. Rengârenk görünmeleri için meyveleri şişlere karışık şekilde dizebilirsiniz. Afiyet olsun!

Lezzetli Atıştırmalıklar

Muz kuleleri

Nasıl yapılır?

Muzları soyduktan sonra uçlarını kesin. Ardından eşit parçalar elde edecek şekilde ikiye bölün. Çikolatayı bir kaba alarak içinde sıcak su olan bir tencerenin üzerinde eritin. Muz dilimlerini yarisına kadar eritilmiş çikolataya batırıp ufolanmış fındığa bulayın ve dik olarak servis tabağına yerleştirin. Muzları buzdolabında bekletin. Çikolata donduğunda üst kısımlarına fıstık ezmesi koyarak kule görünümünü verin. Afiyet olsun!

Lezzetli Atıştırmalıklar

Şeftali pestili

Nasıl yapılır?

Kabuklarını soyduğunuz şeftalileri doğrayın ve tencereye alın. Üzerine su, şeker ve limon suyu ekledikten sonra yumuşayana kadar pişirin. Ayrı bir kapta biraz suyla iyice karıştırdığınız nişastayı tencereye ekleyin, birkaç dakika daha pişirip ocağı kapatın. Biraz soğuyunca blender ile pürüzsüz hâle getirin. Karışımı fırın kâğıdı serili geniş bir tepsiye yayın, güneş alan bir yerde birkaç gün kurutun. Kuruyan pestili kesip şekil verebilirsiniz. Afiyet olsun!

Lezzetli Atıştırmalıklar

Buzlu karpuz içeceği

Nasıl yapılır?

Çekirdeklerini ayırdığınız karpuz dilimlerini küp küp doğrayın. Karpuz parçalarını bir kaba alın, üzerine yoğurt ve buz küplerini ekleyin. Blender ya da mutfak robotuyla karışımı pürüzsüz bir içecek kıvamına getirin. Afiyet olsun!

Lezzetli Atıştırmalıklar

Kuru incir tatlısı

Bilim
Çocuk



Malzemeler
2,5 su bardağı süt,
8 kuru incir,
sıcak su

Lezzetli Atıştırmalıklar

Elma topları

Bilim
Çocuk



Malzemeler
2 elma, yarım su bardağı
toz şeker, 2 yemek kaşığı
kakao, 1 çay kaşığı tarçın,
1 su bardağı ufalanmış
bisküvi, yarım su bardağı
Hindistan cevizi

Lezzetli Atıştırmalıklar

Rulo patatesler

Bilim
Çocuk



Malzemeler
Yufka, 2 patates, tuz,
dilediğiniz baharatlar.
Yufkaya sürmek için 1 yemek
kaşığı yoğurt, 3 yemek
kaşığı sıvı yağ, 1 yumurta

Lezzetli Atıştırmalıklar

Çıtır çıtır nohutlar

Bilim
Çocuk



Malzemeler
2 su bardağı
haşlanmış nohut, sıvı
yağ, tuz, dilediğiniz
baharatlar

Lezzetli Atıştırmalıklar

Kâse tatlısı

Bilim
Çocuk



Malzemeler
Birkaç yemek kaşığı
labne peyniri, 2 yemek
kaşığı bal, birkaç çilek,
1 muz, 1 su bardağı
ufalanmış bisküvi

Lezzetli Atıştırmalıklar

Bardakta mısır

Bilim
Çocuk



Malzemeler
1 süt mısır, 1 tatlı kaşığı
tereyağı, 1 çay kaşığı tatlı
pul biber, yarım çay kaşığı
tuz, dilediğiniz kadar
rendelenmiş kaşar peyniri

Lezzetli Atıştırmalıklar

Elma topları

Nasıl yapılır?

Elmaları yıkadıktan sonra soyup rendeleyin ve bir tavaya alın. Üzerine toz şekeri ekleyip suyunu çekene kadar pişirin. Kakao ve tarçını da ekleyip karıştırdıktan sonra ocaktan alın. Biraz ılıdığında ufalanmış bisküviyi ekleyin ve yoğurun. Karışımın küçük parçalar koparıp yuvarlayın ve Hindistan cevizi bulayın. Servis tabağına alıp buzdolabında dinlendirin. Afiyet olsun!

Lezzetli Atıştırmalıklar

Kuru incir tatlısı

Nasıl yapılır?

Saplarını ayırdığınız incirleri bir kaba alıp üzerlerini geçecek kadar sıcak su ekleyin ve 1-2 saat bekletin. Yumuşayan incirleri küçük küçük doğrayın. İncirlerin üzerine ısıttığınız süttten birkaç kepçe dökün ve bir çatalla incirleri ezin. İncirli karışımı tenceredeki süte ekleyin. Karışımı kâselere paylaşın. Kâselerin üzerini tıpkı yoğurt mayalar gibi kapatıp oda sıcaklığında birkaç saat dinlendirin. Ardından buzdolabında soğutun. Afiyet olsun!

Lezzetli Atıştırmalıklar

Çıtır çıtır nohutlar

Nasıl yapılır?

Nohutları geniş bir kabin içinde baharatlar, tuz ve sıvı yağ ile karıştırın. Karışımı fırın kâğıdı serilmiş tepsiye dökerek 180 santigrat dereceye ayarlanmış fırında yarım saat boyunca pişirin. Daha sonra soğumaya bırakın. Afiyet olsun!

Lezzetli Atıştırmalıklar

Rulo patatesler

Nasıl yapılır?

Haşladığınız patatesler soğuyunca kabuklarını soyun ve ezin. Üzerine tuz ve baharat ekleyin. Yoğurt, sıvı yağ ve yumurtayı bir kaptan çırpın. Yufkaya yoğurtlu karışımı fırçayla sürün, ikiye katlayıp aynı işlemi tekrarlayın. Yufkanın düz kenarına patates karışımını ince bir şerit hâlinde yerleştirin, rulo şeklinde sarın ve iki parmak uzunluğunda dilimlere ayırın. Dilimleri tahta şişlere geçirin, tepsiye yerleştirin ve kızarana dek fırında pişirin. Afiyet olsun!

Lezzetli Atıştırmalıklar

Bardakta mısır

Nasıl yapılır?

Mısırı haşlayın ve soğuduğunda tanelerini koçandan ayırın. Tereyağını tavada eritin ve mısır tanelerini ekleyip iki dakika kavurun. Üzerine tuz ve tatlı pul biberi ekleyip karıştırın. Ardından rendelenmiş kaşar peynirini de ekleyip kaşar eriyene kadar karıştırmaya devam edin. Hazırladığınız mısırı bir bardağa alın. Afiyet olsun!

Lezzetli Atıştırmalıklar

Kâse tatlısı

Nasıl yapılır?

Labne peynirini bir kaba alın ve üzerine bal ekleyip karıştırın. Meyveleri yıkayın ve minik minik doğrayın. Ufalanmış bisküvileri kâsenizin tabanına yerleştirin. Üzerine labneli karışımın koyun, ardından meyveleri ekleyin. Eğer kâsede yer varsa aynı işlemi bir kat daha uygulayın. Buzdolabında kısa süre dinlendirin. Afiyet olsun!



Bilim Çocuk Kartları Kutusu

Kutunuzu yapmak için öncelikle kutuyu oluşturacak parçayı kartondan ayırın. Ardından tüm kat yerlerinden arkaya katlayın. Üzerinde damla işareti bulunan iki kulakçiğâ yapıştırıcı sürün. Kulakçıkları, karşılıklı olarak, karşılarına denk gelen alanların arka yüzüne yapıştırın. İşte kutunuz hazır. Artık Bilim Çocuk kartlarınızı bu kutuya koyabilirsiniz.