



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.com)

BUKO (FİLİPİNLER)

- 1 adet hindistan cevizi
- 4 adet yumurta
- 1 ay bardağı şeker
- 1 ay bardağı krema
- 1 ay bardağı süt
- 2 yemek kaşığı margarin

Hindistancevizi, yumurta, toz şeker, krema, margarin ve sütü karıştırın. Fırın kabına yayın. Önceden ısıtılmış 175 derece fırında 60 dakika benmari usulü pişirin. hindistanceviziyle süsleyerek servis edin.

