



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## COCADA

<http://www.hurriyet.com.tr>

2 adet yumurta  
2 su bardağı şeker  
1 su bardağı su  
400 gram rendelenmiş Hindistan cevizi  
1 su bardağı süt ( veya Hindistan cevizi suyu)  
Yarım su bardağı yoğunlaştırılmış süt

Yumurta, su, süt ve şekeri bir tencereye alıp kaynatın. Kaynamaya yakın Hindistan cevizi rendesini ekleyip bir süre karıştırın.

Üzerine yoğunlaştırılmış sütü ilave edin. Yoğun krema kıvamına gelene kadar yaklaşık 20 dakika karıştırın.

Önceden yağladığınız tepsiye karışımı dökün.

Soğuk olarak servis edin.

