



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

COCADA (PERU)

<https://acunn.com>

400 gr rendelenmiş hindistancevizi
2 adet yumurta
2 su bardağı şeker
1 su bardağı su
1 su bardağı süt (ya da hindistancevizi suyu)
½ su bardağı yoğunlaştırılmış süt

Tencere de yumurta, su, süt, şekeri koyun ve kaynamaya yakın Hindistan cevizi rendesini atın bir müddet karıştırın.

Yoğunlaştırılmış sütü ekleyin. 20 dakika karıştırın yoğun krem olunca olmuş demektir. İsteğe bağlı tepsinin altını yağlayın ve karışımı dökün, soğuyunca kesin.

Not: Cocada, Latin Amerika'nın birçok bölgesinde popüler olarak tüketilen hindistancevizi şekeridir. Peru, Meksika, Arjantin, Brezilya, Kolombiya, Venezuela, Bolivya ve Şili'de popülerdir. Cocada'lar fırında pişirilirlir, lakin yumuşak ve çiğnenebilir kıvamda olmalarını sağlamak için oda sıcaklığında servis edilirler. Asıl rengi altın kahverengi olmasına rağmen günümüzde gıda renklendiricileri sayesinde farklı renklerde üretilebilmektedir. Çoğunlukla bütün veya kıyılmış bademle süslenerek servis edilirler. Sert, yumuşak, tatlı gibi birçok çeşidi olan cocada'ların yüzlerce tarifi mevcuttur. Bu çeşitliliği farklı meyveler, meyvelerin yaş veya kuru olması, içindeki Hindistan cevizi miktarı, renklendirilmesi için kullanılan gıda boya ları sağlar. Cocada'nın Peru'da 1878'den önce var olduğu bilinmektedir.

