



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

CONGOLAİS

- 2 yumurta akı
- 1 ay bardađı toz Őeker
- 3 ay bardađı hindistan cevizi

Yumurta aklarını ve Őekeri mikser kabımıza alıp iyice çırpıp kar haline getiriyoruz.

Daha sonra 3 çay bardağı hindistan cevizini ilave edip spatula yardımı ile yavaşça karıŐtırıyoruz.

KaŐık yardımı ile hamurumuzdan birer kaŐık alıp yağlanmış fırın tepsimize koyup 200 derece fırında yaklaşık 20 dakika üzerleri kızarana kadar piŐiriyoruz.

