



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HİNDİSTAN CEVİZLİ KOKO

Oktay Usta

Tart hamuru için:

2 su bardağı un

1 çorba kaşığı toz fındık

1 adet yumurta

1 su bardağı pudra şekeri

125 gr. margarin

1 çay kaşığı kabartma tozu

İç için:

3 su bardağı hindistancevizi

1 su bardağı pudra şekeri

1 çorba kaşığı kakao

2 adet yumurta beyazı

Karıştırma kabına iyice yumuşamış margarini alıp, karıştırdıktan sonra üzerine yumurtayı kırıp tekrar karıştırıyoruz. Unu, toz fındığı, kabartma tozunu, pudra şekerini koyup, hepsini karıştırıp, kısa süreli yoğuruyoruz ve peşinden istediğiniz tart kalıplarına hamurumuzu yerleştirip fırın tepsisine alıyoruz.

Hindistancevizi harcının hazırlanışı: Bir kaba hindistancevizini alıyoruz, üzerine kakaoyu, pudra şekerini döküp bir güzel karıştırdıktan sonra yumurtanın beyazını koyup tekrar karıştırıyoruz. Şanti torbasına düz uç takıp, hazırladığımız tart hamurlarının üzerine sıkıyoruz. Önceden ısıtılmış 170 derecelik fırında 15-20 dk. pişiriyoruz.

