



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HİNDİSTANCEVİZLİ BEZE (KOKO)

5 adet yumurta akı
1 ay bardağı hindistancevizi
10 orba kaşığı tozşeker
2 kahve kaşığı pirinunu
Tepsi için kâğıt

Yumurta aklarını katı kar haline getiriniz.

Sonra içerisine şeker, hindistancevizi ve pirinununu koyup, 1-2 defa karıştırınız. (Fazla karıştırmayınız, sulanır.)

Karışımı bezede olduğı gibi bir torbaya doldurup, kâğıt yayılmış tepsiye sıkınız.

Çok hafif ısılı fırında pembe renkte kuruyuncaya kadar pişiriniz.