



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HİNDİSTANCEVİZLİ KOKONAT KEK

- 1 paket sade kek karışımı
- 1 su bardağı su
- 50 gr erimiş margarin
- 3 adet yumurta
- 1 paket kremşanti
- 1 adet ananas
- 1 su bardağı hindistancevizi rendesi
- 1 su bardağı krema

Sade kek karışımını içine yumurta, erimiş margarin, su ekleyerek üzerindeki tarife göre pişirin. Piştikten sonra kekin üzerine delikler açın ve bu deliklerden kremayı gezdirerek dökün. Sonta ezilmiş ya da minik minik dilimlenmiş ananas (istediğiniz herhangi meyve de olabilir) üzerine yayın. Kremşantiyi, içine hindistancevizini de ekleyerek üzerindeki tarife göre hazırlayıp kekin üzerine yayın. Bir kaç saat buzdolabında bekletip servis edebilirsiniz.

