



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HİNDİSTANCEVİZLİ MAKARON

<http://www.verita.com.tr>

3 su bardağı Verita Hindistancevizi (rendelenmiş)
4 büyük boy yumurta beyazı
1/2 su bardağı şeker
1 çay kaşığı vanilya esansı
1/4 çay kaşığı tuz
100 g bitter çikolata

Fırını 180 derecede önceden ısıtın. Yumurtanın beyazını, şekeri, vanilyayı ve tuzu bir kaptan birleştirin. Yumurta beyazı ve şeker tamamı ile birleşip, köpük olana kadar karıştırın. Karışıma hindistancevizlerini ilave edin. İyice karıştırdıktan sonra küçük toplar haline getirin ve yağlı kağıt serili tepsiyelerinize dizin. 15-20 dakika boyunca hindistancevizleri kızarana kadar pişirin. Fırında çıkıp soğuduktan sonra bermari usulu erittiğiniz çikolataları üzerlerine serpiştirin.

