



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## HİNDİSTANCEVİZLİ MUFFİN

5 adet yumurtanın akı  
Yarım su bardağı toz şeker  
2 yemek kaşığı Hindistan cevizi  
Sos için:  
2 su bardağı süt  
3 yemek kaşığı toz şeker  
1 yemek kaşığı kakao  
1 tatlı kaşığı mısır unu  
1 yemek kaşığı tereyağı  
2 adet yumurta

Önce derin bir karıştırma kabının içine yumurta aklarını ve toz şekeri koyun. Mikserin orta devriyle karışım iyice katılaşp, kar gibi oluncaya kadar 4-5 dakika kadar çırpın. Karışım dökülmüyorsa kıvam tutmuş demektir.

Hemen Hindistan cevizini ekleyin ve kaşıkla hafifçe karıştırın.

Fırınınızı 100 dereceye ayarlayın. Fırın tepsisine yağlı kağıdı serin. Yağlı kağıdın üzerini yumuşak tereyağıyla hafifçe yağlayın. Bir yemek kaşığı yukarıdaki karışımla doldurup, yağlı kağıdın üzerine boşaltın. Ya da bir krema sıkacağıyla, ceviz büyüklüğünde parçalar şeklinde hamuru yağlı kağıdın üzerine yerleştirin. Karışım bitene kadar bu işlemi devam ettirin.

Tepsiyi hemen fırına koyun. Yaklaşık 40-45 dakika pişmesini, bezelerin iyice sertleşip, üstlerinin çok hafif sarı kahverengi olmasını bekleyip, fırını kapatın. Hemen çıkarıp, soğumaya bırakın.

Bu arada sosu hazırlamak için ufak bir tencereye; şeker, kakao, mısır unu, tereyağı ve sütü koyup karıştırın. Orta ısılı ateşin üzerinde sürekli karıştırarak, kaynayıncaya kadar pişirin. Kaynamaya başladıktan 1-2 dakika sonra altını kapatın.

Bu arada 2 yumurtayı küçük bir kasede çırpıp, sürekli karıştırarak sıcak sosun içine ekleyin ve soğuyuncaya kadar karıştırmaya devam edin. En sonunda soğuyan bezeleri dikkatle yağlı kağıdın üzerinden çıkarıp, servis tabağına dizin. Üzerine soğuk sosu gezdirip, servise sunun.

