



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## HİNDİSTANCEVİZLİ PÖTİ FUR (FRANSA)

5 yumurta akı  
125 gr. hindistancevizi  
250 gr. şeker

Bir kap içinde yumurta aklarını katı kar haline getiriniz. Şeker ve hindistancevizini ilâve ediniz. Ateş üzerinde şekeri koyultunuz ve biraz yakınız. Ve yukardaki karışıma ilâve ediniz. Yağlanmış ve unlanmış fırın tepsisine kaşık ile küçük toplar halinde yerleştiriniz. Orta ısı derecesinde fırında pişiriniz.

Not: Şekeri koyulturken aynı anda yumurta aklarını da birbirine eşit sürede işlemi yapınız. Aksi halde yumurta yumurta akları beklerse sularır.