



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAKAOLU HİNDİSTANCEVİZİ RÜYASI

1 paket margarin (oda sıcaklığında)
2 yemek kaşığı kakao
1 er paket kabartma tozu.vanilya
2 yemek kaşığı pudra şekeri
2 yemek kaşığı şeker
1 yumurta sarısı
bol hindistancevizi
aldığı kadar un

Hindistancevizi hariç bütün malzemeleri karıştırıp kulak memesi yumuşaklığında hamur elde edin. İstedığınız şekli vererek az yağlanmış tepsiye dizin üzerine yumurta akı sürün ve hindistancevizine bolca bulayın ve önceden ısıtılmış fırında 170 derece 25 dk. pişirin.