



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KOKO

Milli Eğitim Bakanlığı

450 g pudra şekeri
450 g toz fındık
450 g Hindistancevizi
7 adet yumurta beyaz
Batırmak için:
Fildişi kuvertür
Hindistancevizi

Miksere yumurta beyazlarını, toz fındığı, pudra şekerini, Hindistancevizini alarak karıştırınız.
Karışımı eliniz ile istediğiniz büyüklükte yuvarlayınız ve tepsiye alınız.
Tepsiyi buzdolabına alarak kokoları soğutunuz.
Fildişi kuvertürü benmari usulü eritiniz.
Buzdolabından çıkan kokoları önce fildişi kuvertüre daha sonra hindistancevizine bulayınız.
Kokoları, çeşitli renkte kapsüllerde servis ederek farklı bir sunum elde edebilirsiniz.
