



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

KOKOS

MALZEMELER

2 yumurta
2 yumurta sarısı
150 g margarin
1,5 çay bardağı toz seker
3 yemek kasığı süt
1/2 çay bardağı kakao
1 paket vanilya
1,5 su bardağı un
1 paket kabartma tozu
Hindistancevizli karışım:
2 yumurta ağı,
1,5 çay bardağı pudra sekeri,
3 su bardağı hindistancevizi,
Krema:
2 muz,
1 limonun suyu,
1 paket hazır pasta kreması,
1,5 su bardağı soğuk süt,
yarım çay bardağı hindistancevizi

YAPILIŞ TARİFİ

2 yumurta, 2 yumurta sarısı, margarin, toz seker, süt, kakao, sekerli vanilin, un ve hamur kabartma tozunu mikser ile 2-3 dakika irpin.

Hindistancevizli karışım: Yumurta aklarını kar haline gelinceye kadar irpin. Pudra sekerini azar azar ekleyerek irpmaya devam edin. Hindistancevizini ekleyip iyice karıştırın.

Hamurun yarısını 25x12 cm ölçülerindeki yağlanmış baton kek kalıbına dökün, üzerine hindistancevizli karışımı yayın ve kalan hamuru döküp ve önceden ısıtılmış 160 dereceli fırında 55-65 dakika pisirin.

20'nci dakikada fırının kapasını açıp kekin ortasına bir bıçak yardımı ile uzunlamasına 2 cm derinliğinde bir yarık açın. Pisirdiğiniz keki soğutup kalıptan çıkartın.

Krema: Muzlardan birini küçük parçalara, diğelerini de dilim dilim doğrayın ve limon suyuna bulayın. Pasta kremasını 1,5 su bardağı soğuk süt ile 2-3 dakika irpin. 1/3 n ayrı bir kaba alıp küçük parçalara kestdiğiniz muzları ekleyin ve karıştırın. Keki yatay olarak e kesin ve aralara muzlu kremayı sürüp tekrar yapıştırın. Üzerini kalan pasta kreması ile kaplayın.

zerine hindistancevizi serpin ve dilimlenmiş muzları sıralayın.