



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KOKOSMİLTCHEN

3 tane yumurta
2 su bardağı şeker
2 su bardağı bittermilch (tuzsuz ayran de olabilir)
1.5 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
4 su bardağı un
Üstüne:
2 su bardağı hindistancevizi
1 su bardağı şeker
1 kutu krema

Yumurta ve şekeri iyice çırpın daha sonra diğer malzemeleri ekleyin çırpın ve yağlanmış tepsiye dökün.
Hindistancevizini ve şekeri de karıştırın ve kekin üstüne dökün. 140 derecede pişirin
Pişen kekin üstüne kurdanla delikler açın ve iki kutu kremayı yavaş yavaş dökün hızlı dökülürse kek hamur olur.