



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LİMONLU KOKOSTAR

3 adet yumurta (kek için)
1,5 su bardağı toz şeker
1 su bardağı süt
yarım limon suyu
150 gr margarin
2 yemek kaşığı kakao
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
2,5 su bardağı un
100 gram hindistancevizi (iç malzeme için)
2 adet yumurta akı
1 çay bardağı pudra şekeri
1 yemek kaşığı toz Antep fıstığı (süslemek için)

1 su bardağı süte yarım limonu sıkıp 10 dakika kadar bekleterek sütü kestirin.

Şeker ile yumurtayı krema kıvamı alana kadar çırpın. Margarin de ekleyerek çırpıma devam edin. Ardından sütü ekleyin ve iyice karışmasını sağlayın. Kakao, 2 su bardağı un, vanilya ve kabartma tozunu eleyerek kek karışımına ilave edin ve karışım özdeşleşene kadar çırpın. (yumurtalar çok büyükse ve un az gelirse kalan unu ilave edin)

Ayrı bir yerde hindistancevizi, pudra şekeri ve yumurta akını iyice çırpın.

Yağlayıp unladığınız kek kalıbına kakaolu hamurun yarısını dökün. Arasına çok kenarlara gelmemesine dikkat ederek hindistancevizli krematı koyun. Üzerini kalan kakaolu kek hamuru ile tamamlayın.

175 dereceli ön ısıtılı fırında ilk yarım saat fırının kapağını açmadan 40-45 dakika pişirin. Piştikten sonra üzerine toz fıstık serpip servis edin.