



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PORTAKALLI KOKOSTAR

Aile Dostu Dergisi

125 g tereyağı 1 çay bardağı sıvıyağ
1 ay bardağı yoğurt
2 adet yumurta (birinin beyazı ayrılacak)
1 su bardağı pudra şekeri
1 yemek kaşığı kakao
5 su bardağı kadar un Yarım paket kabartma tozu
Dolgu malzemesi:
1 su bardağı hindistancevizi
2 yemek kaşığı şeker
1 yemek kaşığı portakal rendesi
1 yumurta akı

Hamur malzemeleriyle yumuşak bir hamur yapın. Ben, hamurun yarısına kakao katıp yoğurdum. Kakao katınca hamur katılaştığı için, bir tatlı kaşığı da yoğurt ilave ettim. Dolgu malzemelerini karıştırın. Hamurdan iri ceviz büyüklüğünde parçalar alıp, elinizle hafifçe açın. içine bu içten bir tatlı kaşığı kadar koyun. Kenarları ortaya doğru büzerek kapatın. 175 derecelik önceden ısıtılmış fırına sürün. Pişmeye başladıktan sonra 160 derecede pişirmeye devam edin. Üzerine pudra şekeri serpin veya okolata sosu ile süsleyin.