



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YALANCI KOKO

Malzeme

- 1 katlı hazır kek
- Yarım su bardağı Sıvı Sana
- 1 su bardağı şeker
- 2 adet yumurta
- 1 paket vanilya
- 1 su bardağı hindistancevizi

Hazırlanışı

Derin bir kâsenin içerisinde Şekeri ve yumurtayı krema kıvamına gelinceye kadar çırpınız.

Daha sonra içine sıvı Sana'yı karıştırarak ekleyiniz.

En son olarak içine Vanilya ve hindistancevizini ekleyip karıştırınız.

Sıvı Sana ile yağlanmış tepsiye hazır keki koyup, üzerine hazırlanan sosu tam ortasından başlayarak dökünüz.

Daha önceden ısıtılmış 185 derecelik fırında kekin üstü kızarana kadar 20-25 dakika pişiriniz.

Arzuya göre vanilyalı dondurma ile servis ediniz.