



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BEZE

Yumurtanın sarısını ve akını birbirinden ayırın.

Yumurta aklarını, şeker ve limon suyu ile köpük hafine gelinceye kadar çırpın.

Malzeme sıkı bir hat alınca beze hazır sayılır.

Tepsiye yağlı kâğıt yayın. Naylon torbaya koyduğunuz beze hamurunu tepsiye şekilli olarak sıkın.

Pişen bezeleri krema ve meyva ile süsleyebilirsiniz.