



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BEZE

2 adet yumurtanın akı
2 ay bardağı tozşeker

Yumurta aklarını iyice çırpın. zerine 2 ay bardağı tozşekeri ekleyip kar haline gelene dek ırpımayaya devam edin. Karışımı sıkma torbasıyla veya kaşıkla yağlı kağıdın üzerine, yarım limon şeklinde dökün (20-25 adet). Ilık fırında 20-25 dakika pişirin. Ilındıktan sonra bezeleri buzdolabında soğutun. İstenirse bezeleri ortadan ikiye bölüp arasına çikolata sosu ya da krem şanti, reçelli soslar koyun. Diğere beze parçalarını üzerine kapatıp, servis yapın. Ama sade olarak da çok lezzetli oluyor, çay ve kahvenin yanında ikram edin.



Fotoğraf "göl" tarafından gönderildi. 26.08.2021