



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BEZE

Ankara Büyükşehir Belediyesi
Belmek Yemek Kitabı

3 yumurta akı
4 kahve fincanı şeker
1 tutam tuz
1 tatlı kaşığı sirke yağlı kâğıt

Yumurta ve şeker, mikserde kar haline gelene kadar çırpılır, bir tutam tuz ve sirke karıştırılır. Yapılan karışım, tepsiye serilmiş yağlı kâğıda kaşık kaşık konur. Tepsi, 160 derece ısıtılmış fırına sürüldükten hemen sonra 100 dereceye indirilip, beze kuruyana kadar en az 40 dk. fırının içinde bekletilir. İçleri kuruduğu zaman fırından çıkarılır.