



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CEVİZLİ BEZE

200 gr pudraşekeri
1 bardak ceviz içi
5 yumurta akı
1 fındık boyu yağ
1/2 paket vanilya
4 fiske limon kabuğu rendesi

Yumurtalar ve şeker bakır bir tencereye koyulur. Bu tencere, içi su ile dolu daha büyük bir tencereye oturtulur ve büyük tencere ateşe konur. Bir yandan küçük tencerenin içindeki yumurta ve şeker telle çırpılırken onlar da suyun buharında pişer. Koyulaşınca içine doğranmış ceviz, limon kabuğu rendesi ve vanilyalar atılarak karıştırılır. Bir tepsi yağlanır. Kaşıkla ve aralıklı olarak ceviz büyüklüğünde yerleştirilir. İstenirse üzerine çekilmiş (makinede ya da havanda) yeşil fıstık da serpilir. Fırın çok hafif ısıya alınır. Kurutmadan, açık pembe renk alıncaya kadar pişirilir.
