



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CEVİZLİ BEZE

5 adet yumurta akı
1 çay kaşığı yağ
9 çorba kaşığı tozşeker
Limon kabuğu rendesi
1 çay bardağı ince çekilmiş ceviz
Vanilya

Yumurta akını ve şekeri temiz bir tencereye kırıp, tencereyi çok hafif ısılı bir ateşin üzerine koyup, kar haline getiriniz.

Yumurtayı ateş üzerinde telle çarparak telden akmayacak kıvama gelinceye kadar çarpınız.

Ateşten alınca içerisine ceviz içi, vanilya, limon kabuğu rendesini katıp, hafifçe karıştırınız.

Yağlanmış bir fırın tepsisine kaşıkla aralıklı olarak yarım yumurta büyüklüğünde koyunuz.

Çok hafif ısılı fırında fazla kurutmadan açık pembe renkte pişiriniz.