



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ELMALI ERİKLİ BEZE

MALZEMELER 6 Kişilik

Beze için

3 yumurta akı

5 çorbakaşığı esmer şeker

5 çorbakaşığı toz şeker

İç için :

yarım kg kırmızı erik

3 kırmızı eima

yarım çaykaşığı tarçın

3 çorbakaşığı esmer şeker

1 su bardağı şekerli su

HAZIRLANIŞI

Erikleri ikiye bölün ve çekirdeklerini çıkarın. Elmaları soyup kabaca dilimleyin. Esmer şeker, tarçın ve şekerli suyla bir kaba koyarak 5 dakika kadar pişirip soğumaya bırakın. Soğuyan karışımı bir kaşıkla geniş bir pay kabına dökün. Bezeyi hazırlamak için yumurta aklarını iyice çırpın. Azar azar toz şekeri ilave edin. İyice karıştıktan sonra 2 çorba kaşığı esmer şekeri ekleyin. Karışımı bir kaşık yardımıyla meyveli karışımın üzerine kapayacak şekilde pay kabının üzerine yayın. Kalan esmer şekeri de üzerine boca edin. 200 derecelik fırında yaklaşık 5 dakika pişirin. Fazla bekletmeden kremayla servis yapın.