



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MAVİ ÖPÜCÜKLER

<https://yemek.name>

4 adet yumurta akı (Oda sıcaklığında)
225 gr Toz Şeker
1/2 çay kaşığı vanilya özütü
Mavi Gıda Boyası (Opsiyonel)
Eritilmiş çikolata

Fırın, fanlı olarak 150 derecede ön ısıtma yapılır.

Ocak üzerinde Benmari düzeniği hazırlanır. Üstte yer alan kabın içine toz şeker ve yumurta akı konur ve el mikseri ile kısık ateşte şeker eriyinceye kadar çırpılır. Şeker eridiğinde krema kıvamında ve küçük parmanın dayanacağı sıcaklıkta bir hamur elde edilecektir.

Ocak üzerinden alınır ve stand mikserine hamur alınır ve 15 dakika boyunca (Beze hamurunun soğuması süresi) sürekli olarak orta kademedeki çırpılır.

Vanilya özütü konur. Süre sonunda sakızimsı dokuya sahip beze hamuru fırınlanmaya hazırdır.

Sıkma torbasının ucu kesilir ve ucu kesilen taraftan kürdan yardımı ile iç kısma hat şeklinde renklendirme yapılır. Ve beze hamuru doldurulur.

İlk sıkma işlemi tezgah üzerinde yapılır. Bu sayede boya fazlasından kurtularak asıl istenilen renge ulaşılır. Yağlı kağıt serilmiş fırın tepsisine sıkma işlemi yapılır.

Ön ısıtma yapılmış fırında 40 dakika kadar pişirilir. Süre sonunda fırın kapatılır ve fırın kapağı elinize soğuk gelinceye kadar, kapısı açılmadan bezeler içinde kurutulur.

Fırın tam soğuduğunda bezeler birleştirilmeye hazırdır. Her iki beze parçası eritilmiş çikolata ile birleştirilerek servise alınır.

