



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## BEZE İÇİNDE MEYVE SALATASI

Selin Kutucular

6 Adet Yumurta Beyazı  
1/4 Tatlı Kaşığı Krem Tartar  
1/4 Tatlı Kaşığı Yenibahar  
350 Gr. Toz Şeker

Yumurta beyazlarını (içine yumurta sarısı hiç karışmamalı) kuru ve tercihen cam veya metal bir kapta mikserle köpük köpük oluncaya kadar çırpalım. Krem tartarlarını ekleyelim. Yumuşak tepecikler oluşuncaya kadar çırpmaya devam edelim ve yenibaharı katalım. Şekeri her seferinde bir yemek kaşığı olacak şekilde ekleyelim. Bunu yaparken mikserimiz yüksek hızda olsun. Tepecikler sertleşinceye kadar yaklaşık 5 dakika çırpmaya devam edelim. Krema sıkıcısı yardımıyla beze karışımından pişirme kağıdının üzerine dilediğimiz şekilde kaplar yapalım. Önceden ısıttığımız 120 derecedeki fırınımızda bezeler sertleşinceye kadar pişirelim. Fırını kapattıktan sonra kapağını açmadan bezeleri 2 saat içinde bekletin. İçine krem şantiyle birlikte dilediğiniz meyveleri koyun ve dondurmayla servis edin.

