



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BEZE

4 adet Yumurta Akı

1,5 su bardağı (340 gr.) Toz Şeker

Çırpma kabına yumurta aklarını koyun, üzerine şeker ilave edin. Yumurta aklarının az miktar ısınması için çırpma kabını sıcak su dolu başka bir kaba oturtun ve yavaş yavaş karıştırarak ısıtın. Malzemeyi ılıttıktan sonra çırpma kabını dışa alın, mikser ile karışımı en az 10 dakika çırpın. Bu işlem sonunda, yumurta beyazı sakızimsı bir hal alır. Karışımın kıvamı için kaşığa veya kevgire aldığınızda akmamasına dikkat edin. Fırın tepsisinin dibine yağlı kağıt yerleştirin. Krema pompası ile tepsideki büyüklükte ve şekilde sıkın. Tepsiyi fırın içine koyarak fırını çalıştırın.

Not: Beze yapımında (bire iki 100 gr. yumurta akına 200 gr. şeker) malzeme koymanızı öneririm.

