



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](https://yemek.name)

BEZE

<https://yemek.name>

4 adet yumurta akı
300 gr. toz řeker
1 tutam tuz

Oda sıcaklığındaki yumurtaların sarıları ve akları birbirinden ayrılır.Yumurta akları geniş cam bir kaseye alınır toz şeker ve tuz ile kaşıktan dūřmeyecek kıvama gelinceye kadar yani en az 25 dakika kadar mikserle yüksek devirde çırpılarak kabartılır (.sürenin uzun olmasının sebebi toz şekerin bu yöntemle zor erimesi). Bezelerin şekiller okadar önemli değil diyorsanız kaşık kullanarak, şekillerinin düzgün olmasını isterseniz krema torbasına koyarak yağlı kağıt serilmiş tepsiye 12'er cm. aralıklarla paylaştırabilirsiniz. Önceden ısıtılmış 110 derece fırında 1 saat kadar pişirin.

Piřen bezeleri hemen fırından çıkarmayın önce fırının kapağını aralayın bezeler ılınınca çıkartın, bezeler tamamen soğuduğunda servis tabağına alın.

