



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BEZE

<https://www.colyakankara.org.tr>

Beze hamuru:

5 adet yumurta akı

250 gram (2 su bardağı tepeleme) pudra şeker

1 silme yemek kaşığı mısır nişastası

1 çay kaşığı distile sirke veya bir fiske kremtartar

Yumurta aklarını hafif kar halinde çırpın; önce şekerin yarısını katın ve çırpmayı sürdürün. Sonra da kalan şekeri nişasta ve vanilyayı koyup plastik uçlu bir spatula ile çevirerek yedirin. Hamur şiringaya doldurun. İstenilen büyüklükte tepsiye sıkın, 130° C de hafif pembeleşinceye kadar 2-2.5 saat pişirilir. Soğuduktan sonra servise sunulur. Çeşitli pastalarda süslemek için de kullanabilirsiniz.



Fotoğraf "adım dilek" tarafından gönderildi. 16.03.2020