



BEZE

3 yumurta
4 kahve fincanı toz şeker
Yarım paket vanilya
1 tatlı kaşığı sirke

1 Yumurta akları ile şeker bakır bir tencerede iyice koyulaşınca kadar çarpılır. Sirke konur, biraz daha çarpılır.
2 Vanilya katılır. (İstenirse dövülmüş damla sakızı da konabilir.)
3 Parşömen kağıdı yayılmış tepsiye kaşık kaşık konur veya krema torbası ile sıkılır.
4 Hafif hararetli fırında kurutarak uzun süre pişirilir.

Not: Bezeyi; Krema torbası ile, tepsiye yuvarlak ve çabuk şekilde sıkınız ve yine kurutarak pişiriniz. Sonra bir çubuk ile yuvarlağı marmelatla mantar şeklinde yapıştırınız ve öyle ikram ediniz.

[ML® Beze için tıklayın](#)



Fotoğraf "adım dilek" tarafından gönderildi. 16.03.2020