



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BEZE

4 yumurta akı
4 ay bardağı pudra ekeri
¼ çay kaşığı tuz

Yumurtanın aklarını ayırıp cam karıştırma kabına alın. Tuzu ekleyip yumurta akıyla mikserde düşük devirde çırpın. Pudra ekerini yavaş yavaş ekleyip 25 dakika kadar yüksek hızda mikserde çırpın. Katı bir hale gelmesi gerekir. Mikseri durdurduğunuzda mikser telinde kalıntılar oluyorsa ve serçe parmağınızı bandırdığınızda ekerli kalıntılar gelmiyorsa hamur olmuş demektir. Dev bir köpük haline gelen hamurumuzu krem anti poşetine alın. U tarafına takmak için istediğiniz başlığı seçip yağlı kâğıt serili fırın tepsisine aralıklarla sıkma torbasından sıkın. Önceden ısıtmış 100 derecelik fırında yaklaşık 90 dakika pişirin. Isıyı kapatıp fırından çıkarmadan ılımasını bekleyin. Oda sıcaklığında soğutarak servis edin.

