



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BEZE

2 orta boya yumurta akı
1 su bardağı şeker
Çay kaşığı ucuyla tuz
3 damla limon
İsteğe bağlı renklendirmesi için gıda boyası

Yumurta akları ve sarıları güzelce ayrılır. Yumurtaların taze ve oda ısısında olmasına dikkat edilmelidir. Kuru bir kase içerisine; yumurta akları, şeker, tuz ve 3-4 damla kadar limon suyu eklenir. Mikserin yüksek devrinde 15 dakika kadar çırpılır. Süre sonunda karışımın katılaştığını göreceksiniz. Yoğun tıraş köpüğünü andıran bir kıvamda olmalıdır. Fırın tepsi üzerine yağlı kağıt serip, sıkma poşetine istediğimiz ucu takarak beze karışımımızı poşetin içine ekliyoruz. Az aralıklı olacak şekilde tepsi üzerine bezelerimizi yerleştiriyoruz. 140 derecede önceden ısıtılmış fırında 1 saat kadar pişiriyoruz.