



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BEZE

4 yumurta akı (oda sıcaklığında)
Bir tutam tuz
1 su bardağı (220 gr) pudra şekeri
Yarım çay kaşığı vanilya özü

Fırını 120 derecede ısıtın. Yapışmaz pişirme kağıdını tepsiye serin.
Yumurta aklarını bir kaba kırın ve tuz ile şekeri ekleyerek mikser ile köpürene kadar çırpın.
Ardından vanilya özütünü de ekleyerek kıvam alana kadar karıştırın.
Fırın tepsisine sıkma poşeti ya da yemek kaşığı ile beze karışımından koyun ve fırın ısısını 90 dereceye düşürün.
Bezeleri bu ısıda 1 saat 30 dakika kadar kontrollü pişirin.
Fırını kapatın ve bezeleri soğumaya bırakın.

