



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BEZE

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

3 adet yumurta akı
1 su bardağı toz şeker
1 çay kaşığı vanilin (isteğe bağlı)
1 çay kaşığı limon suyu veya sirke

Yumurta aklarını dikkatlice ayırın. Sarılarının kesinlikle karışmadığından emin olun. Yumurta aklarını cam veya metal bir karıştırma kabına alın (plastik kap tercih etmeyin). Mikserle düşük hızda çırpmaya başlayın ve köpüklenene kadar devam edin. Köpüklenince limon suyu veya sirkeyi ekleyin. Toz şekeri azar azar eklerken mikserin hızını artırın. Karışım parlak ve sert tepelikler oluşacak kıvama gelene kadar (yaklaşık 7-10 dakika) çırpın. Karışıma vanilin eklemek isterseniz bu aşamada ekleyip karıştırmaya devam edin. Fırın tepsisine yağlı kağıt serin. Beze karışımını sıkma torbasına alın ve tepsiye aralıklı olarak dilediğiniz şekillerde sıkın. Eğer sıkma torbanız yoksa, kaşık yardımıyla da şekil verebilirsiniz. Fırını 100-110 dereceye ayarlayın (düşük ısıda kuruması önemlidir). Bezeleri 1,5-2 saat kadar pişirin. Bezeler fırında yavaş yavaş kuruyacak. Fırının kapağını ara ara hafifçe aralayarak içerideki nemin çıkmasını sağlayabilirsiniz. Bezeleri tamamen soğuttuktan sonra dikkatlice fırından çıkarın ve servis edin.

