



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BEZE

2 yumurta akı
1 su bardağı toz şeker

Fırın tepsisine kağıt yayıp üzerini yağlayınız. Yumurta akını şekerle katı kar haline getirinceye kadar çarpınız. Krema torbasına doldurunuz.

Yarım limon şeklinde, iki parmak ara ile kağıdın üzerine sıkınız. (Kaşıkla da konabilir) Çok hafif hararetli fırında 25-30 dakika pişiriniz. Sertleşince pembeleşmeden fırından çıkarınız.

Not: Elektrikli fırında beşer dakika ara ile fırın yakıp söndürülerek kapak açılmadan pişirilir.
