



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BEZE

Bu tarifim Mütevazı Lezzetler Kurabiyeler Kitabı sayfa 49'da yer almaktadır

2 Adet yumurtanın beyazı
1,5 Çay bardağı toz şeker

- # Yumurtanın beyazı, sarısına karışmayacak şekilde ayrılır. Çukur karıştırma kabına konur, toz şeker eklenir.
- # Çırpıcı yada mikserle malzemeler beyaz köpük gibi olana kadar çırpılır. (Tam olarak olduğu karıştırma aletinin köpük üzerinde iz bırakmasından anlaşılır.)
- # Tepsie alüminyum folyo yada yağlı kağıt serilir, üzeri hafif yağlanır. Karışım uçsuz krema pompasına doldurulur, iki parmak ara ile ceviz büyüklüğünde parçalar kağıda sıkılır. (Krema pompası yoksa kaşıkla konabilir.)
- # Bezeler 80 - 90 derece hafif ısıtılmış fırında beyaz kalacak şekilde fırın kapağı açmadan sertleşene kadar pişirilir.
- # Fırının içinde soğuyan bezeler çay yada arzu edilen bir içecek ile ikram edilir.

Not: Yumurtanın sarısı beyazına karışırsa, istenilen şekilde köpük elde edilemez.

