



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BEZE

5 adet günlük yumurtanın akı
1 çorba kaşığı kıyılmış yeşil fıstık
10 çorba kaşığı pudraşekeri
1 tatlı kaşığı vanilya
Tepsi için kâğıt

Yumurtanın aklarını bir kâse veya derince bir kaba koyup, bir fiske tuzla çarparak kar haline getiriniz. Sonra içerisine vanilya karıştırılmış ve elenmiş pudraşekeri katıp 1-2 defa karıştırınız. (Fazla karıştırmayın, sulanır.)

Bu karışımı ağzına 1 cm. çapında düz huni takılmış bir torbaya koyup, kâğıt yayılmış bir tepsiye yarım yumurta büyüklüğünde koni şeklinde sıkınız.

Üzerlerine kıyılmış yeşil fıstıkları çok az miktarda serpiştiriniz.

Çok hafif fırında kuruyuncaya kadar pişiriniz.

Fırından alınca kâğıdı bir ucundan bezelerle kaldırıp, fırın tepsisinin üzerine yarım çay bardağı su döküp, kâğıdı hafif nemlendirerek bezeleri kolayca çıkarınız. (Aksi takdirde bezeler kırılır.)

Soğuyunca bezeleri servis yapınız.

Not: Şekeri çarpma esnasında da azar azar katabilirsiniz.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 26.08.2021