



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BEZE

Milli Eğitim Bakanlığı
Mesleki Eğitim ve Öğretim Sisteminin Güçlendirilmesi Projesi
Ankara 2006

5 adet yumurta akı
5 g vanilya
250 g pudra şekeri
2 adet yağlı kâğıt

Önceden bezenin pişirileceği tepsiye kenarlarından taşmayacak şekilde yağlı kâğıdı yerleştiriniz. Yumurta aklarını beyazlaşınca kadar çırparak katılaştırınız. Sonra şeker ve vanilyayı ilave ederek yavaş bir şekilde karıştırınız. Fazla karıştırırsanız sulanır. Karışımı, ucuna 0.5 cm çapında duy takılmış krema torbasına doldurup birer parmak ara ile bir ceviz büyüklüğünde ve koni şeklinde kâğıt yerleştirilmiş tepsiye sıkınız. Üzerlerine fazla olmayacak şekilde pudra şeker serpiniz. 120-130 °C'de ısıtılmış fırında beyaz renkte olacak şekilde kuruyuncaya kadar pişiriniz.

Not: Fırına konulmadan önce bezelerin üzerine pudra şeker yerine toz yeşil fıstık da serpebilirsiniz. Bezeleri değişik gereçler kullanarak renklendirebilirsiniz.



Fotoğraf "OlurMuOlur" tarafından gönderildi. 23.02.2021