



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## BÖĞÜRTLEN BEZESİ

4 yumurtanın akı, oda sıcaklığında  
110 gram pudra şekeri  
110 gram ince şeker  
10 gram mısır unu  
5 miligram beyaz sirke  
75 miligram yabanmersini sosu

İçine bezelerinizi pişireceğiniz iki tepsiyi yerleştirdiğiniz fırını önceden 100 dereceye kadar ısıtın. Yumurta aklarını büyükçe bir kâseye alın, mikserle beyaz renkli kıvamlı bir sıvıya dönüşüncüye kadar karıştırın. Kaşık kaşık eklediğiniz şekerle karıştırmaya devam edin. Şekerin iyice erimesi gerekir. Tüm şekeri ekledikten sonra iki dakika kadar daha karıştırın. Karışımın yüzeyinde helezonik şekiller oluşana kadar karıştırmaya devam edin.

İnce şekeri ve mısır ununu birbirine karıştırıp içine sirkeyi ekleyin ve diğer malzemeye iyice karışmasını sağlayın. Krema sıkacağına bir kepçe bu karışımdan, bir çay kaşığı yabanmersini şurubu ve sonra yine bir kepçe karışım, bir çay kaşığı yabanmersini şurubu koyarak doldurun. Krema sıkacağındaki karışımı ısıtılmış tepsiye sıkarak beze tanelerinizi oluşturun. Karışım bitene kadar bu işlemi sürdürün.

2 saat boyunca önceden ısıttığınız fırında pişirin. Birinci saatin sonunda tepsiyerin yerlerini birbirleriyle değiştirin. Yer değiştirerek pişirme işlemi bezeler çıtır çıtır formlarını alıncaya kadar sürdürün.

