



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BULUT EKMEK

<https://www.milliyet.com.tr>

3 yumurta beyazı
2 yemek kaşığı esmer veya beyaz şeker
1,5 yemek kaşığı mısır nişastası

Yumurtanın aklarını beyaz ve köpük kıvamına gelene kadar iyice çırpın.
Daha sonra içine şekeri yavaş yavaş ekleyin ve karıştırmaya devam edin.
Son olarak nişastayı da koyup spatula yardımıyla alttan üste doğru yavaşça karıştırın.
Geniş fırın kabına yağlı kağıdı serin ve karışımı spatula yardımıyla yuvarlak şekil vererek yayın.
180 derece fırında 20-25 dakika pişirip, ılıyınca servis edin.

