



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SADE BULUT EKMEK

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

1 yumurta sarısı  
1 tatlı kaşığı krem peynir  
3 yumurta akı  
1 tutam tuz  
1 çay kaşığı Dr. Oetker Karbonat  
Üzeri için:  
Çörekotu  
Susam

Fırın tepsisine pişirme kağıdı serin. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden çalıştırın.

Alt-üst pişirme: 200 °C

Turbo pişirme: 190 °C

Yumurta sarısı ve krem peyniri bir kaseye alıp çatal ile çırpın. Yumurta aklarını cam veya metal bir çırpma kabına alın. Üzerine tuz ve karbonatı ekleyip mikserin yüksek devrinde kar haline gelinceye kadar yaklaşık 2 dakika çırpın. Krem peynirli karışımı ekleyip spatula yardımı ile alttan üste doğru söndürmeden yavaşça karıştırın. Hazırladığınız karışımı 4 eşit miktara bölün, her birini yaymadan top şeklinde fırın tepsisine sıralayın. Üzerlerine çörek otu ve susam serpip pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 13 - 15 dakika

Süre sonunda fırından çıkarın. Ilık veya soğuduktan sonra servis yapın.

