



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI BEZE

MALZEMELER

125 gr. ince kıyılmış sütsüz çikolata

2 adet yumurta akı

1/2 bardağı toz şeker

1 1/4 mısır gevreği

YAPILIŞ TARİFİ

Önce fırını 160 dereceye getirin. Fırın tepsisini yağlı kağıtla kaplayın.

Yumurta aklarını kar haline gelinceye kadar çırpın.Şekeri ekleyip eriyene kadar karıştırın.Bir kaşıkla mısır gevreği ve çikolatayı da ekleyip malzemelerin iyice bütünleşmesini sağlayın.Bu karışımdan iki tepeleme tatlı kaşığı kadar alın ve tepsiye aralıklı olarak yerleştirin.25 dakika kadar beze çıtır çıtır olana kadar pişirin.Fırından çıkarıp bezeler sıcakken üzerine şekerli toz kakaodan serpin. Soğuduğunda servis yapın.
