



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## ÇİLEKLİ BEZE

### Malzemeler:

2 adet yumurta beyazı

1 su bardağı toz şeker

1 tutam tuz

### Üzeri için:

1 kase çilek

1 çay bardağı pudra şekeri

### Yapımı:

Yumurta beyazları, şeker ve tuz çukur bir kabın içinde krem şanti gibi kıvam alana kadar mikserle iyice çırpılır. Krema pompasına doldurulur. Yağlı kağıt serilmiş tepsiye aralık bırakarak, arzu edilen şekilde sıkılır. Tepsi önceden ısıtılmış 130 derece fırına sürülür. Bezeler beyaz kalacak şekilde, fırının kapağı açılmadan 30 dakika kadar pişirilir. Çilek ve pudra şekeri blenderden çekilerek püre kıvamına getirilir. Soğuyan bezeler servis tabağına alınır. Üzerine çilekli sos gezdirilir.

[ML® Beze için tıklayın](#)