



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİLEKLİ BEZE

2 adet yumurtanın akı,
2 ay bardağı toz şeker,
İçi için:
2 pořet krem řanti,
2 su bardağı soğuk süt,
2 su bardağı ilek

Beze için yumurtaların akını iyice çırpın. zerine 2 ay bardağı toz şekeri ekleyip, kar haline gelene kadar çırpın. Bezeyi sıkma torbasıyla veya kaşıkla yağlı kağıdın üzerine yarım limon şeklinde dkn. 20-25 adet bezeyi özellikle ılık fırında 20-25 dakika pişirin. Bu arada içi için 2 poşet krem şantiyi 2 su bardağı soğuk sütle çırpın ve 15 dakika buzdolabında bekletin. Buzdolabından çıkardığınız bezeleri dikkatlice enlemesine ortadan ikiye bölün, ilerine krem şantiyi doldurun. Üzerlerine yıkanmış ve doğranmış çilekleri sıralayın. Diėer beze parçalarını üzerlerine kapatın. Servis yapın.