



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

ÇİLEKLİ BEZE

6 çorba kaşığı irmik
1 çorba kaşığı nişasta
1 su bardağı toz şeker
1 paket damla sakızı
1 litre süt
Beze için:
4 yumurta akı
1 çay bardağı pudra şekeri
2 damla limon suyu
Üzeri için:
Çilek ve çilek reçeli

Öncelikle bezeyi hazırlamak için yumurta aklarını limon suyuyla çırpmaya başlayın. Üzerine şekeri ekleyip beyazlaşana ve katılaşana kadar çırpın. Yağlı kağıt serilmiş fırın tepsisine sıkma torbasıyla şekilli daireler halinde sıkıp 160 derecede 40 dakika pişirin. İrmik, nişasta, damla sakızı, süt ve şekeri bir tencerede sürekli karıştırarak koyu bir kıvam alana kadar pişirin. Genişçe bir cam kaba bu tatlıyı boşaltıp, soğuması için buzdolabına koyun. Soğuyan tatlının üzerine bezeleri dizin. Ortasına doğranmış çilek koyup, üzerine reçeli gezdirin.