



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BALLI FRAMBUAZLI BEZE

Oktay Usta

3 Adet yumurta beyazı
250 gr Toz şeker
İç harcı:
1 çorba kasesi frambuaz
2 çorba kaşığı bal

Yumurta beyazı ile şekeri benmari usulü ısıtıyoruz ve ocaktan alıyoruz. Mikserle köpürtüp koyulaştırıyoruz (şanti torbasından sıkılacak kıvama gelene kadar). Fırın tepsisine yağlı kağıt serip, üzerine istediğimiz şekillerde bezemizi sıkıyoruz. 140 derecede önceden ısıtılmış fırında yaklaşık yarım saat kurutuyoruz (fırının kapağının açılmaması gerekir). Fırından çıkıp soğuduktan sonra balla karıştırılmış frambuazı üzerine döküyoruz. Naneyle süslüyoruz.