



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GÖZ YAŞI

Kullanılacak malzeme (30 şekerleme için):

3 yumurta akı,

200 gram toz şekeri,

1 limonun suyu,

bir fırın tepsisini bulayacak kadar tereyağı ve un.

Yapımı: Büyük ve yayvan bir porselen kâsede yumurta aklarıyla toz şekerini iyice çırpıp kar köpüğü durumuna getirmeli. Bu karışımı çırpmaya ara vermeden limonun suyunu damla damla katmalı. Limonun su. yu köpüğe yedirilince bunu bir pastacı şırıngasına veya sıkma torbasına boşalt-malı. Ağız geniş ve düz olacak bu torba veya şırıngadan yağa ve una bulanmış fırın tepsisine birçok yuvarlak boşaltmalı. Sonra tepsiyi çok az sıcak bir fırına sürüp toprakları iyice kurutmalı. Göz yaşlarının en büyük hususiyeti bunların sararmamış olmalarıdır. Bunun için de fırının kızgın olmaması şarttır.

Göz yaşları tamamıyla soğuyunca bunları çok ince bir bıçak veya spatulayla tepside çıkarıp servis tabağına doldurmalı.