



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HİNDİSTANCEVİZLİ BEZE

MALZEMELER:

3 yumurta akı
4 kahve fincanı şeker
1 su bardağı hindistancevizi rendesi
1 çorba kaşığı patates nişastası
Yarım paket vanilya
1 tatlı kaşığı sirke

YAPILIŞI:

1- Yumurta akları şeker ile bakır bir kaptan çarpılarak kar haline getirilir. (Damlaların şekilleri kaybolmaması gerekir.) Sirke konur, biraz daha çarpılır.
2- Nişasta, vanilya ve hindistancevizi rendesi ilave edilip kaşıkla karıştırılır.
3- Parşömen kağıdı yayılmış tepsiye kaşıkla kümeler halinde konur.
4- Hafif hararetli fırında kurutarak uzun süre pişirilir.

[ML® Kokotat için tıklayın](#)