



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## HİNDİSTAN CEVİZLİ BEZECİKLER

1,5 su bardağı rendelenmiş hindistancevizi  
3 adet yumurtanın akı  
4 çorba kaşığı pudra şekeri

Yumurta aklarını kar haline gelene dek mikserle çırpın. Yavaş yavaş pudra şekeri ekleyip, karıştırmaya devam edin. Kaşık yardımıyla hindistancevizi ilave edip, karıştırın. Karışımı sıkma torbasına alıp, yağlı pişirme kağıdı üzerine sıkın. Önceden ısıtılmış 190 derece fırında 10-15 dakika pişirin. Fırından alıp, tepsi içinde soğumaya bırakın. Soğuk olarak servis yapın.

Not: Hindistancevizli bezecikleri gün içerisinde tüketmeye özen gösterin.

