



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KARADUT SOSLU BEZE

<https://www.ruhundoysun.com>

KARADUT SOS:

200 g Karadut
3 yemek kaşığı Toz şeker
1 adet Tarçın çubuğu
1 adet Yıldız anason
1/2 tatlı kaşığı Toz karanfil

BEZE:

4 adet Yumurta
180 g Şeker
1/4 tatlı kaşığı Tuz
1 tatlı kaşığı Vanilya özütü

Karadutları diğer sos malzemelerle birlikte bir tencerede kaynat. Altını kısıp 25-30 dakika pişir. Soğumaya bırak. Yumurtalar soğukken aklarını ayır. Oda sıcaklığına gelmeleri için üzeri kapalı bir kapta beklet.

Grundig fırını 200 derecede ısıt.

Şekeri fırın tepsisine yay ve fırında yaklaşık 8 dakika, kenarlarından erimeye başlayana kadar pişir.

Fırının ısısını 90 dereceye düşür.

Mikserle yumurta aklarını çırp. Köpük olmaya başladığında şekeri ekle. 10 dakika daha çırp. Çırpma telini dik tuttuğunda dökülmüyorsa hazır demek. Vanilyayı ekleyip hafifçe karıştır.

Yumurtalı karışımı bir avuç büyüklüğünde yuvarlaklar halinde yağlı kağıt kaplı fırın tepsisine diz. Fırının en alt rafına yerleştir.

İçleri yumuşak, dışları sert olana kadar fırında 3 saat pişir. Fırını kapat, kapağını yarım aç ve bezelerin tamamen soğumaları için fırının içinde bir kaç saat beklet.

Geniş bir kaba bezeleri yerleştir. Üzerlerine karadut sos dök, çilek ve reyhan yaprakları serpiştir. Antep fıstığı ufalayarak servis et.

