



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KARAMELLİ BEZELER

<https://www.elele.com.tr>

3 yumurta akı
3 ay bardağı toz şeker
1 paket vanilya
5 yemek kaşığı hazır karamel sos

Yumurta aklarını toz şekerle cam bir kaseye alın. Vanilya ekleyin. Kaseyi içi sıcak su dolu başka bir kabın içine yerleştirin ve mikserle 15 dakika çırpın. Karışımı krema sıkma torbasına doldurun ve yağlı kağıt serili tepsiye aralıklı olarak sıkın. 100 dereceye ayarlanmış fırında yaklaşık 1 saat pişirin. Oda sıcaklığına gelince aralarına karamel sos sürüp iki bezeyi birbirine yapıştırın. Servis yapın.

