



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KOLAY BEZE

Malzemesi:

4 yumurta akı

70 gr. şeker

1 çay kaşığı vanilya

1/2 çorba kaşığı limon suyu

Hazırlanışı:

Yumurta aklarını şeker, vanilya ve limon suyu ile çırpın. Fırına koyacağınız tepsiye yağlı kâğıdı yayın. Kâğıdı hafifçe yağlayın. Kâğıdın üzerine biraz un serpin, beze hamurunu naylon bir torbaya koyun. Torbanın ucunu delip, hamuru süslü bir biçimde tepsiye sıkın.

Not: Bezelerin iyice kuruması gerekir. Bunun için de çok kısık ateşte pişirilmelidir. Verdiğimiz malzemeye göre hazırlayacağınız bezeleri 100 derece ısı olan fırında 160 dakika pişirmelisiniz. Bu arada fırının kapağı da hafif aralık bırakabilirsiniz. Bunun için fırının kapağının arasına metal bir kaşık koyabilirsiniz.