



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KÖPÜK BEZE

2 adet yumurta akı
1 bardak toz şeker

Sıcak su dolu bir tencereyi ocağın üzerine alın. Tencerenin içine sığacak büyüklükte, ısıya dayanıklı cam bir kabı oturtun. Yumurta aklarını ve şekeri cam kase'nin içine alın ve beyaz bir köpük olana kadar çırpın. Yağlı kağıt serdiğiniz fırın tepsisine sıkma torbası yardımı ile dilediğiniz büyüklükte sıkın. 150 derece fırında yaklaşık pişirin. Soğuyan köpükleri çikolata sosu yada meyve sosları ile dilediğiniz gibi servis edin.
