



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

KREMALI BEZE

Malzemesi:

4 yumurta akı

225 gr. toz şeker

krema.

Hazırlanışı:

Fırını önceden en yüksek derecede ısıtın. Yumurta aklarını geniş bir kaba koyup, elektrikli çırpıcı ile veya yumurta teli ile köpük köpük olana kadar çırpın. Şekeri çay kaşığı ile birer birer ilave etmek suretiyle yumurta aklarına yedirin. İyice katılaşıncaya kadar çırpın. Karışımı tatlı kaşığı ile tepsiye dizin. Tepsiyi çok kızgın fırına koyun ve fırının ateşini kapatın. Fırın soğuyana kadar bekleyin. Sonra tepsiyi fırından alın. Bu süre zarfında bezeler sertleşerek pişecektir. Kremayı çırpıp iki bezenin arasına koyup yapıştırın ve servis yapın.
