



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KREMALI BEZE

MALZEMELER

2 Adet Yumurta Akı

1/2 Su Bardağı Toz Şeker

1/4 Tatlı Kaşığı Tarçın

125 gr. Eritilmiş Sütsüz Çikolata

YAPILIŞ TARİFİ

Ön hazırlık olarak fırını 150 derece ısıtalım. İki adet fırın tepsisini yağlı kağıtla kaplayalım.

Mikser yardımıyla yumurta aklarını kar haline gelene dek çırpalım. Şekeri azar azar ilave edelim. Her eklemekten sonra tekrar çırpalım. Karışım koyu krema kıvamına gelip, şeker eriyene dek çırpmaya devam edelim. Tarçını ekleyerek karıştıralım.

Hazırladığımız karışımı bir krema sıkacağına içine dolduralım. Ucuna küçük yıldız uç takalım. 3 cm aralıklar bırakarak yıldızcıkları tepsiye sıkalım. 30 dakika kadar ktır ktır olana ve hafif sarımsı bir renk alana dek pişirelim. Fırını kapatıp bezeleri içinde soğutalım.

Kreması için, çikolata ve kremayı küçük ısıya dayanıklı bir kaba alalım.

Kabı kaynar su konulmuş bir başka kabın içine oturtalım. Çikolata eriyene dek karıştıralım. Ateşten alalım.

Yavaş yavaş karıştırarak soğutalım.

Bezelerin arasına çikolatadan sürerek minik sandviçler yapalım. (Dilerseniz üzerine kakao serpiştirerek hemen servis yapabilirsiniz)

Aşçının Önerisi: Eğer bezelerin arasına çikolatalı harçtan sürmezseniz, birkaç gün kadar saklayabilirsiniz.

Ancak saklamak için hava almayan bir kaba koyun ve yağlı kağıtlara sarın. Dilerseniz siyah çikolata yerine beyaz çikolata da kullanabilirsiniz. Ayrıca, çekilmiş karanfil veya farklı baharatlar da deneyebilirsiniz. Bezeleri, pastalarda dekorasyon malzemesi olarak da kullanabilirsiniz.

[ML® Kremalı Kurabiye için tıklayın](#)