



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MAVİ BULUT EKMEK

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

3 yemek kaşığı Dr. Oetker Pudra Şekeri
1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin
1 yemek kaşığı Dr. Oetker Mısır Nişastası
3 yumurta akı
1 tutam tuz
30 - 35 damla Dr. Oetker Jel Renklendirici - Mavi

Fırın tepsisine pişirme kağıdı serin. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden çalıştırın.

Turbo pişirme: 150 °C

Pudra şekeri, şekerli vanilin ve mısır nişastasını bir kaba alıp karıştırın. Yumurta aklarını cam veya metal bir çırpma kabına alın. Üzerine tuzu ekleyin ve mikserin yüksek devrinde 1 dakika çırpın. Hazırladığınız karışımı yumurta akına azar azar ekleyerek toplam 5 dakika daha çırpın. Süre sonunda mavi jel renklendiriciyi ekleyin ve kısa bir süre daha çırpın. Karışımı pişirme kağıdı üzerine alıp kaşık veya spatula yardımı ile oval şekil verin. Üzeri kızarıncaya kadar pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 25 - 30 dakika

Süre sonunda fırından çıkarın. Ilık olarak servis yapın.

