



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MEYVELİ BEZE

4 adet yumurta akı
1 su bardağı toz şeker
yarım tatlı kaşığı vanilya
Çırpılmış krema
Meyve

Yumurta akları mikserin yüksek devrinde kar haline gelene dek iyice çırpılır. İçine şekerin yarısını ilave edip, tekrar çırpın. Şekerin geri kalanını da bu karışıma ilave edin. Vanilya ve şekeri ekleyip tekrar karıştırın. Tepsi üzerine bir tabaka yağlı kağıt yayın. Hazırladığınız yumurta akı karışımını kağıdın üzerine çember şeklinde yayın. Ilık fırında 20 dakika pişirin. Pembeleşmeden fırını kapatıp fırın kapağını açın 10 dakika içinde bırakın. Süre sonunda fırından çıkararak bezeleri kırmadan yağlı kağıttan ayırın bir tabağa alın. Üzerine çırpılmış kremayı ekledikten sonra meyveyle süsleyerek servis yapın.