



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MEYVELİ BEZE

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

5 yumurta akı
1 su bardağı süt
1 paket krem şanti
3 çay bardağı pudra şekeri
1 çorba kaşığı un (tepeleme)
Böğürtlen, çilek, frambuaz, muz veya kivi gibi meyvelerden biri veya birkaçı

Yumurta aklarını mikserin düşük ayarı ile kar haline gelene dek çırpalım. Bir fiske tuzu, unu ve pudra şekerini azar azar ve çırpmaya devame ederek ekleyelim. Yağlı kağıttan 15-20 cm. çaplı daire oluşturacak şekilde iki ayrı yuvarlak parça keselim. Beze hamurunu yağlı kağıt üzerine dairenin dışına taşmayacak şekilde yayalım. Bezeyi önceden ısıtılmış 140 derece ısırlı fırında üzerleri kuruyana dek pişirelim ve fırının içinde soğutarak, bezeleri kağıdından ayıralım. Krem şantiyi sütle çırparak koyulaştıralım. İçine dilimlenmiş meyvelerin bir kısmını ekleyip karıştıralım. Bezelerden birinin üzerine meyveli kremayı yayıp kalan meyveleri dilimleyerek dizelim. Diğer bezeyi meyveli kremanın üzerine yerleştirelim. Buzdolabında birkaç saat belettikten sonra servis yapalım.

