



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ORMAN MEYVELİ BEZE

www.miele.com.tr

5 Yumurta akı
275 gr. Şeker
1 çay kaşığı Vanilya-aroması
1 çay kaşığı Elma sirkesi
600 ml Krema
1 yemek kaşığı Pudra şekeri
500 gr. Yaban mersini
500 gr. Çilek
500 gr. Ahududu

Yumurta aklarını sıkı çırpın ve şekeri devamlı karıştırarak buna yedirin. Sonunda vanilya-aromasını ve sirkeyi dikkatlice ilave edin.

Büyük bir beze için bir fırın tepsisi ve bir kaç küçük beze için iki fırın tepsisini yağlayın ve fırın kağıdı serin.

Yumurta akı karışımını tepsiye dökün ve yaklaşık 3x4cm veya yaklaşık 8 cm çapında yuvarlak şekiller yapın.

Fırında pişirin ve soğumaya bırakın.

Kremayı pudra şekeri ile sıkı çırpın, bezenin üzerine dağıtın ve yemişlerle süsleyin.
