



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SAKIZLI BEZE

5 yumurta akı
1 ay bardađı pudra řekeri
3 tatlı kaşığı limon suyu
Yarım ay kaşığı damla sakızı

Yumurtaların aklarını sarılarından ayırın. Burada önemli nokta, sarılarından bir damla bile aklara karışmamasına dikkat ederek özenle ayırmanız. Yumurta aklarını temiz kuru bir cam kabın içinde ırpıcıyla karıştırmaya başlayın. Bir tutam tuz ve limon suyunu ekleyip hızlıca ırpıma devam edin. Yumurta akları beyaz olmaya başlayınca içine damla sakızını ve pudra şekerini ilave edip kar gibi oluncaya kadar ırpın; ta ki, kâseyi ters çevirseniz bile akmayacak hale gelinceye kadar. Sıkma torbasına aktarıp yağlı kâğıt serilmiş tepsiye şekillince sıkıp 100 derecedeki fırında yaklaşık 40 dakika pişmeye bırakın. Fırının kapağını hafif aralayıp soğumaya bırakın.