



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAZE MEYVELİ BEZE

- 2 su bardağı pudra şekeri (250 gr)
- 4 yumurta akı
- 2 portakal (veya başka bir mevsim meyvesi)
- 1 paket vanilya
- 1 kaşık Carte d'Or Sütü Çikolatalı Dondurma

Pudra şekerini, oda sıcaklığındaki yumurta aklarını ve vanilyayı mikserde koyu kıvamlı kar haline gelene dek çırpın. Yapışmaz yüzeyli bir tencereye koyun ve kısık ateşte sürekli karıştırarak pişirin. Pişirme kağıdı serdiğiniz fırın tepsisine aralıklı olarak kaşıkla yayın. Önceden 150 derecede ısıttığınız fırında 45 dakika kadar pişirin.

