



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

VANİLYALI BEZE

4 adet yumurtanın akı
1 su bardağı toz şeker (200 g)
1 tatlı kaşığı vanilya

Bu tarif için yağdan arındırılmış, kuru bir cam ya da metal kap kullanmanızı öneririz. Yağ, bezenizin kabarmasını engelleyecektir. Dilerseniz çırpma kabınızı sirkeli havlu kağıt ile silerek yağdan arındığına emin olabilirsiniz. Arçelik Gurme Ankastre fırını fanlı modda 110°C dereceye ayarlayın. Geniş bir fırın tepsisini yağlı kağıtla kaplayın.

Arçelik Eternity doğrayıcının içine toz şekeri ve vanilyayı koyarak 1 dakika kadar çekin. Şekerin toz şekerden ince, pudra şekerinden daha kalın olması gerekiyor.

Yumurta aklarının oda sıcaklığında olması bu tarifi püf noktası. Buzdolabından çıkardığınız yumurtaların aklarını ayırın ve oda sıcaklığına gelene kadar, en az yarım saat bekletin.

Oda sıcaklığındaki yumurta aklarını Arçelik Mikser ile düşük ayarda, kıvamı sabun köpüğünden daha akışkan olacak halde köpürene kadar çirpin. Mikseri orta hıza alıp şekeri her seferinde bir yemek kaşığı olacak şekilde yumurtaya ekleyin. Yumurta akları yaklaşık 2 dakika sonra parlak beyaz ve yoğun kıvam almış olacak. Yumurtalı karışım kabı ters çevirdiğinizde düşmüyorsa kıvamı tutmuş demektir.

Karışımı ister tatlı kaşığı yardımıyla seçil vererek, ister krema torbasından sıkarak yağlı kağıt serilmiş tepsiye tane tane yerleştirin. Her beze arasında en az 2 cm bırakın.

