

Beze

Malzemeler

2 yumurta aki

1 cay bardagi toz seker (biraz buyuk olan cay bardaklarinda benimki)
seker

Yapilisi

En kucuk ocagimizi en kisik ta yakip seker ve yumurta aklarini koydugumuz tencereyi uzerine koyuyoruz ve mikserin en yuksek devirine getirip 5-6 dakika cirpiyoruz. Daha sonra ocagin altini kapatip cirpmaya devam ediyoruz. Yaklasik 20-25 dakika cirpiyoruz. Ne kadar cok cirparsak o kadar guzel olur . Parmaginizla dokundugunuzda uzayip oyle kaliyorsa olmus demektir. Pasta siringasinin en buyuk ucunu takip yagli kagit uzerine sikiyoruz ve 100 derecede firinda 50 dakika pisirip acmadan firinin icinde soguyana kadar birakiyoruz. Biraz zahmetli ama sonuc pastahanedekilerden daha guzel oluyor.