

Beze(Kopuk)

Malzemeler

4 adet yumurta aki

300 gram toz seker

1 tutam tuz

Yapilisi

Yumurta aklarini genis bir kaba alin, toz seker ve tuz ile kasiktan dusmeyecek kivama gelinceye kadar yani en az 25 dakika kadar mikserle yuksek devirde cirpilarak kabartin (.surenin uzun olmasinin sebebi toz sekerin bu yontemle zor erimesi).

Bezelerin sekiller o kadar onemli degil diyorsaniz kasik kullanarak, sekillerinin duzgun olmasini isterseniz krema torbasina koyarak yagli kagit serilmis tepsiye 1'er cm.

araliklarla paylastirabilirsiniz. Onceden isitilmis 110 derece firinda 1 saat kadar pisirin.

Pisen bezeleri hemen firindan cikarmayin once firinin kapagini aralayin bezeler ilininca cikartin, bezeler tamamen sogudugunda servis tabagina alin