Bezə

Beze



2 Ədəd yumurtanın ağı
1,5 Çay stəkanı toz şəkər

Yumurtanın ağı, sarısına qarışmayacaq şəkildə ayrılar. Çuxur qarışdırma qabına qoyular, toz şəkər əlavə olunar.
Çırpıcı ya da mikserlə vəsaitlər ağ köpük kimi olana qədər çırpılar. (Tam olaraq olduğu qarışdırma alətinin köpük üzərində iz buraxmasından aydın olar.)
Nimçəyə alüminium folyo ya da yağlı kağız sərilər, üzəri yüngül yağlanıyar. Qarışıq ucsuz krem nasosuna doldurular, iki barmaq ara ilə qoz böyüklüyündə parçalar kağıza sıxılar. (Krem nasosu yoxsa qaşıqla qoyula bilər.)
Bezələr 80 - 90 dərəcə yüngül isidilmiş sobada ağ qalacaq şəkildə soba qapağı açmadan sərtləşənə qədər bişirilər.
Sobanın içində soyuyan bezələr çay ya da arzu edilən bir içkilə ikram edilər.

Not: Yumurtanın sarısı ağına qarışsa, istənilən şəkildə köpük əldə edilə bilməz.