



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİLEKLİ MERENG

<https://migros.com.tr>

2 yumurta akı
1 ay bardađı Őeker
1 ay bardađı krem tartar
1 tatlı kaŐığı ilek Őurubu
12 ay kaŐığı pembe gıda boyası
Arzu edildiđi kadar ilek

1. Yumurta aklarını iyice kar haline gelene kadar çırpın.
2. Daha sonra çırpma kabınızı, benmari usulü kaynayan bir tencerenin üzerine oturtun ve çırpmaya devam edin.
3. Bu sırada Őekeri de kaŐık kaŐık ekleyin.
4. Ardından krem tartarı, gıda boyasını ekleyin ve iyice çırpın.
5. 10 dakika sonra kabınızı kaynayan suyun üzerinden alın ve ilek Őurubunu ekleyin ve tekrar iyice çırpın.
6. Kremanızın kıvamı iyice sertleŐmelidir, kaŐıkla kaldırdığınızda üzerinden krema akmayacak kıvamda olması en idealidir.
7. Kremanız istediğiniz kıvamda olunca, sıkma pompanıza doldurun ve yağlı kağıt serdiğiniz tepsiye minik minik sıkın.
8. Fırınınızı 200 derece ısıtın; ardından 100 dereceye dūŐürün ve mereng tepsinizi fırına koyun.
9. 20 dakika kadar piŐirin. Sođutup servis edin.

