



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FRANSIZ USULÜ MERENG

4 yumurtanın akı

240 gr (2 su bardağı) pudra şekeri

Ateşe dayanıklı büyük bir cam kasede, yumurta aklarını ve şekeri, yumurta teli yada elektrikli çırpıcıyla çırpınız. Büyük bir tencereyi yarısına kadar sıcak suyla doldurup, ağır ateşe oturtunuz. Kaseyi dibini tencereye suya oturtup karışımı, parlak sert kuleler olana kadar dövdünüz. Tencereyi ateşten indirip kaseyi de içinden çıkararak, merengi 2 dakika daha dövdükten sonra kullanınız.

Not: Fransız usulü mereng, öteki merenglerden daha sert olan mereng sepeti hazırlamak yada torbayla sıkılmak için kullanılır. Bu tarifte, daha pürüzsüz olması için, toz şeker yerine pudra şekeri kullanılmıştır. Merengi, elle dövüp yaparsanız, kase sıcak suya oturtulmalıdır (elektrikli çırpıcı kullanılırsa buna gerek yoktur).