



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## FRENK ÜZÜMLÜ MERENG

4 adet

MALZEME;

Mereng için:

3 taze yumurta akı,

90 g şeker,

75 g çekilmiş badem,

30 g pudra şekeri,

1 tatlı kaşığı un

Jöle:

2 çorba kaşığı limon suyu,

100 ml üzüm suyu,

125 g pratik reçel şekeri

Fazladan:

150 g frenk üzümü,

1 yumurta akı,

50 g toz şeker

Fırını 160 derecede ısıtın (gazlı fırın 1). Pişirme kağıdına 4 dikdörtgen çizin (yaklaşık 15 cm uzunluğunda, 10 cm eninde). Kağıdı bir tepsinin üstüne koyun.

Yumurta aklarını çırpın, şekeri azar azar ilave ederek devamlı çırpın. İyice katılaştıktan sonra bademleri, pudra şekerini ve unu dikkatlice yedirin.

Kağıdın üstüne 2şer çorba kaşığı hamur sürün. Gerisini delikli torbaya doldurun, kenar yapın. Merengleri yakl. 35 dakika pişirin, fırının kapısını biraz açık bırakın.

Limon ve üzüm suyunu kaynatın, reçel şekerini ilave edin ve tarife göre kaynatın. Jöleyi soğumaya bırakın.

Frenk üzümünü yıkayarak tanelerini ayıklayın ve jöleye katın.

Fırın ısısını 200 dereceye yükseltin (gazlı fırın 3). Merengeleri başka kağıda alın. Jöleyi dağıtın.

Kalan yumurta akını çırpın, şekeri ilave edin. Yumurta akını dekoratif bir şekilde üzerine sıkın. Tekrar 15 dakika pişirin.