



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İTALYAN MERENGİ

Tuğrul Şavkar

500 gr. tozşeker (2 su bardağı)

200 ml. su

8 adet yumurta akı

Şekeri ve suyu bir tencereye koyarak bir taşım kaynatın. Tencerenin kenarlarını ıslatılmış bir fırça ile sürekli temizleyerek karışımı 140° C'ye kadar ısıtın. Yumurta aklarını bir çırpma teli veya mikser ile çırparak kar haline getirin. Şekerli karışım 140° C'ye geldiğinde yumurta aklarını çırpmayı sürdürerek yavaş yavaş yumurta karma ekleyin. Karışımı tamamen soğutuncaya kadar çırpmayı sürdürün. Soğuyunca merenginizi kullanın.