



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAYISILI PAVLOVA (YENİ ZELLANDA)

4 adet yumurta
200 gr toz şeker
1 tatlı kaşığı mısır nişastası
3 adet kuru kayısı
1 kase kayısı reçeli

Kurutulmuş kayisıları çok ince zar şeklinde doğrayın. Yumurta aklarını çukur bir kaba alın. Mikserle kar haline gelinceye kadar 5 dakika boyunca çırpın. Tozşekeri yavaş yavaş ilave ederek birkaç dakika daha çırpın. En son mısır nişastası ve kuru kayisıları ekleyip tahta bir kaşıkla alttan üste doğru havalandırarak karıştırın. Hazırladığınız karışımı yağlı kağıt serili fırın tepsisine plastik bir spatula yardımıyla aktarın. Yine spatula yardımı ile pasta tabağı büyüklüğünde hafifçe dalga şeklinde toparlayın. Ortasını havuz gibi açın. 120 dereceye ayarlı fırında 1 saat pişirin. Fırından alın. Soğuyunca isteğe göre ortasındaki boşluğa kayısı reçeli veya taze meyveler yerleştirerek servis yapın.