



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LİMON MERENGLİ KUP KEK

110 gr. tereyağı (oda sıcaklığında)

130 gr. şeker

3 yumurta

1 limonun rendelenmiş kabuğu

2 yemek kaşığı limon suyu

190 gr. un

1.5 tatlı kaşığı kabartma tozu

1 paket vanilya

1 tutam tuz

1 kahve fincanı süt

SÜSLEME:

2 yumurtanın akı

1 su bardağı şeker

Şeker ve tereyağını mikserle çırpın. Yumurtaları tek tek ekleyerek çırpıma devam edin. Vanilya, limon suyu ve limon kabuğunu ilave edin. Ayrı bir kasede un, kabartma tozu ve tuzu harmanlayın. Hamuru mikserin düşük hızında çırparken bir yandan azar azar un karışımını ve sütü ekleyin. Kaplara kağıt yerleştirip hamuru içlerine paylaşın. 170 dereceye ayarlanmış fırında 20-25 dakika pişirin. Pişen kup kekleri ızgara teli üzerine alarak soğumasını bekleyin.

Mereng için, oda sıcaklığındaki yumurta aklarını bir kaseye alın. Mikserin önce düşük hızında daha sonra hızını artırarak çırpın. Koyulaşınca toz şekeri azar azar ilave edip 3 dakika daha çırpın. Hazırladığınız merengi soğuyan keklerin üzerine sürün. Küçük bir kaşığın sırtıyla tepcikler oluşturun. Kekleri tepsiye dizip fırın ızgarasında üzerlerini hafif kızartın.



Fotoğraf "baht" tarafından gönderildi. 01.10.2017

