



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MEYVELİ PAVLOVA (YENİ ZELANDA)

5 yumurta akı
225 gr. toz şeker (1 su bardağı + 2 parmak şeker)
2 tatlı kaşığı üzüm sirkesi
3 tatlı kaşığı nişasta
1 paket vanilya
Çilek veya muz
1 paket şanti
Şantiyi hazırlamak için 1 bardak süt

Yumurta aklarını köpük haline gelene kadar çırpınız. Azar azar toz şeker ilave ediniz. Şeker eriyinceye kadar çırpınız. Şeker ve yumurta akı işlemi yaklaşık 25 dk. sürer. Katı bir köpük elde ediniz. Bu şekilde iken sirke, nişasta, vanilya koyunuz. 5 dk. daha çırpınız. Tepsiyeye alüminyum folyo seriniz. Folyo üzerine elde ettiğiniz katı köpüğü yaymadan yukarı doğru adeta tepe şekli vererek koyunuz. Daha sonra 150 cc. orta gözde 40 dk. kadar pişiriniz. Fırın soğuyana kadar açmayınız pastayı alınız. Tabağa koyunuz. Üst kısmı çökmüş bir görüntü olabilir. Bu kısma çilek veya muz yerleştiriniz. Üzerine 1 bardak sütle hazırladığınız şanti ile kaplayınız.

Not: Yumurtalar oda sıcaklığında olmalıdır. Malzemeyi hazırlamak için fırın en düşük ısıda ısıtılmalıdır.