



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AHUDUDULU PAVLOVA (YENİ ZELLANDA)

<http://www.verita.com.tr>

1 paket Verita Ahududu
3 yumurta akı
3 çorba kaşığı soğuk su
200 g beyaz şeker
1 çay kaşığı sirke
1 paket vanilya

Fırını 150 dereceye ısıtın. Yumurta aklarını katılaşıncaya kadar çırpın. Suyu ekleyin ve biraz daha çırpın. Bu esnada aşamalı olarak şekeri ekleyin. Yavaşça çırpmaya devam ederken kalan malzemelerin ekleyin. Fırın tepsinini yağlı kağıt ile kaplayın ve yumurtaları yaklaşık 20 cm çapında bir yuvarlak olacak şekilde kağıda yayın. 45 dakika pişirin ve fırında soğumaya bırakın. Çırpılmış taze krema ve Verita Ahududu ile süsleyin.

