



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BADEMLİ MERENG

Milli Eđitim Bakanlığı

50 g yumurta beyazı
2 damla limon suyu
90 g řeker
100 g toz badem

Yumurta beyazını ve limon suyunu ırpıcı ile çırpınız.

Yumurta beyazı 3-4 katına ulaşınca şekeri yavaş yavaş ekleyerek çırpmaya devam ediniz.

Stiff peak kıvamına gelince 100 g toz badem ekleyin ve sulanmadan yavaşça fold edin. (Fold etmek spatulayla çırpmadan yedirmek demektir.)

Sıkma torbasına alın.

Çeřitli şekillerde sıkıp 100 derecede kurutun.

Üzerlerine soyulmuş badem ekleyebilirsiniz.