



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

BADEMLİ MERENG (FRANSA)

10 Yumurta akı
150 gr. makinadan çekilmiş badem
500 gr. pudra şekeri
50 gr. nişasta
1 paket vanilya

Porselen bir kasede yumurta akları katı kar haline getiriniz.

Pudra şekeri ve nişastayı da ekleyiniz.

Çekilmiş badem karıştırarak ilâve ediniz.

Vanilya serpiniz.

Bademli mereng karışımını yağlanmış, unlanmış tartölet kalıplarında veya içine kâğıt yayılmış küçük kalıplara dökünüz. Sıcak fırında orta ısı derecesinde yavaş yavaş ağzı açılmadan 1/2 saat pişiriniz.

Not: Bademli mereng hamuru karışımına 100-150 gr. küçük küçük kırılmış bisküvi ilâve ederek kalıplara koyabilirsiniz.