



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BALERİN TATLISI

5 yumurtanın akı
300 gr (1+1/4 su bardağı) + 1 çorba kaşığı toz şeker
2 tatlı kaşığı mısır nişastası (elenmiş)
1 çay kaşığı vanilya tozu
1 tatlı kaşığı limon suyu
1 tatlı kaşığı portakal suyu
300 gr (1+1/4 su bardağı) krem şanti
500 gr taze meyva (çilek, şeftali, kavun, elma, v.b.).

Önce fırınınızı hafifçe (150 C) ısıtınız. Bir yağlı kâğıda, kurşun kalemle tatlıyı servis edeceğiniz tabağın büyüklüğünde bir daire çizin. Sonra çizdiğiniz dairenin kenarlarını kesiniz. Fırın tepsisinin boyutlarında bir başka yağlı kâğıdın üstüne daire biçimindeki kâğıdı koyunuz.

Merengi hazırlamak için büyük bir kâsede yumurta aklarını, yumurta teli yada mikser ile kar haline getiriniz. 120 gr toz şekerini ekleyerek, karışım iyice sertleşip parlak olana kadar çırpmaya devam ediniz. Madeni bir kaşık kullanarak, 1 çorba kaşığı şeker dışında kalan toz şekeri, nişastayı, vanilya tozunu ve limon suyunu kâseye ekleyiniz. Karışımın üçte birini kaşıkla, daire biçiminde kestiğiniz yağlı kâğıdın üstüne, yarım santim kalınlığında bir tabaka halinde sürünüz. Geri kalan karışımı sıkma torbasına koyup, birinci tabakanın kenarlarını süsleyerek sıkınız.

Fırına koyup 1 saat pişirdikten sonra, fırını söndürünüz. Merengi sıcak fırında 30 dakika, dışı sertleşip içi yumuşak kalana kadar bekletiniz. Sonra yağlı kâğıdı fırından çıkarıp merengın iyice soğumasını bekleyiniz. Mereng soğuduktan sonra, yağlı kâğıttan çıkarıp servis tabağına koyunuz. Krem şantiyiye portakal suyunu katıp merengın üstüne sürünüz ve üstünü meyve ile süsleyip, hemen servis ediniz.