



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİLEKLİ PAVLOVA

240 gr İçim Şef Krema
200 gr pudra şekeri
4 adet yumurta akı
20 gr mısır unu
1 tatlı kaşığı elma sirkesi
100 gr çilek
1 çay kaşığı tuz

Yumurta akını bir tutam tuzla birlikte mikserde çirpin. Köpürmeye başlayınca içine azar azar pudra şekerini ilave edin. Şeker tamamen eriyene kadar çırpmaya devam edin. Mısır ununu ilave edin ve koyulaşana kadar iyice karıştırın. Elma sirkesi ilave edin ve biraz daha çırparak mereng elde edin. Yağlı kağıt üzerine merengi daire biçimli bir tepe şeklinde yayın. Ortasında genişçe bir oyuk oluşturun. Fırını 150 derecede önceden ısıtın. Pişirme sırasında ısıyı 130 dereceye getirin. 1 saat 40 dakika kadar merengi fırında pişirin. Fırının içinde dinlenmeye bırakın. 150 gr İçim Şef Kremayı bir tencerede karıştırarak pişirin. Çilekleri dilimleyerek içine karıştırın. Merengin ortasındaki oyuğa yerleştirin. Buzdolabında 2 saat soğumaya bırakın. İçim Şef Kremanın kalanını çırpıp mereng üzerine yerleştirin. Çilek dilimlerini üst üste dizerek ya da çilekleri bütün bırakarak süsleyin.

