



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİLEKLİ PAVLOVA (YENİ ZELLANDA)

<https://www.sabah.com.tr>

Beze için:

6 adet yumurtanın akı

350 gram toz şeker

Üzeri için:

400 gram çilek

100 gram rendelenmiş çikolata

Arzuya göre çilek marmeladı

Beze için yumurta aklarını mikser yardımıyla köpüklenmeye başlayana dek çırpın. Ardından toz şeker ekleyin ve iyice katılaşıp bembeyaz olana dek çırpıma devam edin. Yağlı kağıdın üzerine 4 adet 14 cm çapında daire çizin. Yağlı kağıdı ters çevirip fırın tepsisine yerleştirin. Beze harcını 4 eşit parçaya bölüp, bu dairelerin içlerine yerleştirin. Bir çorba kaşığı yardımı ile şekillendirip, içlerini hafif oyuk bırakın. Önceden ısıtılmış 100 derece fırında 2 saat pişirin. Sürenin sonunda fırının kapağını açmadan pavlovaları 1 saat içeride dinlendirin. Fırından alıp, oyuk kısımlarına doğranmış çilek ve rendelenmiş çikolata doldurun. Arzuya göre çilek marmeladı gezdirip servis yapın.

