



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİLEKLİ PAVLOVA (YENİ ZELANDA)

4 adet yumurtanın akı
Bir tutam tuz
1 su bardağı toz şeker
1 çay kaşığı buğday nişastası
1 çay kaşığı limon suyu
Üzeri için:
Yarım kg çilek
200 ml krema
Yarım çay bardağı toz şeker

Oda sıcaklığında beklemiş yumurtaların aklarını bir tutam tuz ile yüksek devirli mikserle katılaşıncaya kadar çırpın. Yarım su bardağı toz şekeri ilave edip parlak bir görünüm elde edene kadar çırpıma devam edin. Kalan toz şekeri, limon suyunu ve nişastayı ekleyip 1-2 dakika daha çırpın. Fırın tepsisini yağlı kağıtla kaplayın. Kağıdın ortasına yemek tabağı büyüklüğünde bir daire çizin. Hazırladığınız karışımı ya bir kaşık yardımıyla ya da sıkma torbasıyla şekilli olarak bu dairenin içine sıkın. Önceden ısıtılmış 100 derece fırında 2-2,5 saat katılaşıncaya kadar pişirin. Fırından çıkarınca yağlı kağıttan ayırıp soğumaya bırakın. Diğer tarafta üzeri için krema ve toz şekeri mikserle çırpın. Kremayı bir sıkma torbasıyla pavlovanın ortasına sıkın. Buzdolabında yarım saat bekletin. Üzerini ayıklanmış çileklerle süsleyerek servis yapın.

