



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİLEKLİ TEKLİ PAVLOVA (YENİ ZELLANDA)

4 büyük yumurta akı
110 g pudra şeker
1 çay kaşığı mısır nişastası
225 ml krema
2 yemek kaşığı süsleme şekerlemeleri
1 tatlı kaşığı vanilya özü
150 g bardak çilek
4 çorba kaşığı çilek şurubu

Fırını 140 ° C'ye ısıtın.

Bir fırın tepsisini yağlı kağıt ile kaplayın.

Yumurta aklarını sertleşene kadar çırpın, sonra yavaş yavaş şekerin ekleyerek çırpın. Kalan şeker ve mısır unu katıp çırpın, ardından karışımı tepsiye 4 tepecik halinde koyun.

Tepsiyi fırında 1 saat pişirin, ve tamamen soğumaya bırakın.

Kremayı, şekerini ve vanilyayı bütünleşene kadar çırpın, daha sonra soğuyan bezelerin üzerine koyun.

Çilekleri üstüne yerleştirin ve çilek şurubu serpin.

