



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DONDURMALI MERENG

4 orba kaşığı hindistancevizi
4 adet yumurta akı
Bir tutam tuz
1 ay bardağı pudraşekeri
2 adet okolatalı gofret
150 gr. kaymaklı dondurma

Yumurta aklarını tuzla birlikte kar haline getirin. Pudraşekerini ilave ederek ırpımayaya devam edin. Hindistancevizi ekleyip, sertleşinceye kadar çırpın. Karışımı sıkma torbasıyla yağlı kağıt serilmiş tepsiye şeritler halinde sıkın. Oda sıcaklığında 1 saat bekletip, 170 derece fırında pembeleşene kadar pişirin. Fırının içinde 10 dakika bekletin. Fırından alıp, soğutun. Gofretleri ve soğuyan bezeleri ufalayın. Dondurmayı da ekleyip, karıştıran. Malzemeyi yuvarlak bir kalıba boşaltıp, buzlukta dondurun.