



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FINDIKLI MERENG (FRANSA)

10 Yumurta akı
150 gr. kırılmış fındık
500 gr. pudra şekeri
50 gr. nişasta

Porselen bir kasede yumurta akları katı kar haline getiriniz. Fındık kırıklarını, pudra şekerini ve nişastayı ilave ederek karıştırınız. Mereng karışımını yağlanmış, unlanmış tartölet kalıplarına dökünüz. Sıcak fırında orta ısı derecesinde yarım saat pişiriniz.
