



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

İSVİÇRE MERENĞİ

Milli Eğitim Bakanlığı

4 adet yumurta akı (oda ısısında)
200 gram toz şeker
1/4 çay kaşığı krem tartar tozu veya tuz
1/2 tatlı kaşığı vanilya

Benmari olarak kullanmak üzere büyük sos tenceresine su doldurup kaynatınız.
Yumurta aklarını, şekeri ve krem tartarı uzun saplı ikinci bir sos tenceresine koyunuz.
Kaynamakta olan suyun içine uzun saplı ikinci sos tenceresinin altı temas etmeyecek şekilde koyarak balon telle sürekli ve hızlı bir şekilde çırpınız.
Şeker eriyip kar görünümü alana kadar tahmini 3-6 dakika durmaksızın çırpma işlemine devam ediniz.
Ateşten aldığınız karışımı, el çırpıcısı ile en hızlı ayarda 8-10 dakika çırpınız. Karışım kaşıktan düşmeyecek katılığa geldiğinde çırpma işlemi sonlandırınız.
Karışımı sıkma torbasına alıp çeşitli şekillerde sıkınız ve 100 derecede kurutunuz.

Not: İsviçre merengi, tartları süslemede kullanılır.
