



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İSVİÇRE USULÜ MERENG

3 yumurtanın akı
175 gr (3/4 su bardağı) toz şeker

Büyük bir kasede, yumurta aklarını yumurta teli yada elektrikli çırpıcıyla kar haline getiriniz. 2 çorba kaşığı şeker katıp, 1 dakika, sert ve parlak olana kadar dövdünüz. (Kaseyi ters yüz çevirdiğinizde, yumurta akı dökülmemelidir.)

Büyük bir madeni kaşıkla, kalan şekerini yavaşça, yumurta akına katarak, merenginizi dilediğiniz zaman kullanınız.

Not: isviçre usulü mereng, kabuk yapımında kullanılır.