



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

İTALYAN MARENGASI

Şeker 2000 g
Su 700 g
Yumurta beyazı 1000 g
Glikoz 220 g

Yumurta beyazı mikserde çırpılır, marenga hazır olunca kaynamış şurup azar azar yedirilir. Sonra 15 dakika yavaş hızda çırpılır. Hazır olunca makineden alınır. Başka bir kaba boşaltılıp, üstü kâğıt (parşömen) ile örtülür.

Not: Pasta kaplamasında kullanılır.
