



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

İTALYAN MERİNGASI

500 g toz şeker
200 g su
250 g yumurta beyazı
60 g glikoz

Derin bir sos kabının içine şekeri, suyu ve glikozu ilave ediniz.

123o C'ye kadar kaynatınız. Bu işlem için cep termometresi kullanınız.

Yumurta aklarını mikser yadımı ile beyazlatıp kar gibi olana kadar çırpınız.

Meringa hazır olunca kaynamış şurubu sicim gibi ince ince damlatarak yumurta aklarına yediriniz. Bu esnada düşük devirli mikser kullanınız. Tahmini bu işlem için 15 dakika süre yetecektir.
