



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## KARAMELLİ AK PASTA

7 adet adet yumurta beyazı  
1 su bardağı toz şeker  
Karamel için:  
1 su bardağı toz şeker  
Yarım su bardağı su

Bir tavaya şeker ve su konur, karıştırılır. Tava kısık ateşe oturtulur. Karamelize olana kadar pişirilir. Kelepçeli bir kalıba dökülür, kaydırarak kenarlarında karamel olması sağlanır. Bir karıştırma kabına yumurta beyazları konur. Üzerine az miktarda şeker konur. Mikserle çırpılmaya başlanır. Şeker eriyince yeni şeker eklenir. Bu şekilde 1 su bardağı şeker yedire yedire eklenir. Çok güzel çırpılmalıdır, kase ters çevrilince dökülmemelidir. Karışım kaşık kaşık karamelli kalıba bırakılır, yavaşça düzeltilir. 180 derece fırında 25 dakika pişirilir. Fırından çıktıktan ve soğuduktan sonra servis tabağına ters çevrilir.