



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KOLAY İSVİÇRE MERENGİ

225 gr şeker

4 yumurta akı

1/4 çay kaşığı vanilya esansı

Yumurta aklarını ve şekeri bir kaba koyarak kaynamakta olan bir tencere suyun üzerine oturtun. Vanilya esansını da katın.

İki tepsinin dibine yağlı kağıt yayarak 7 cm. çapında 18 daire çizin. Yağlı kağıda hafif zeytinyağı sürerseniz iyi olur. İri gül ucu taktığınız krema torbasına hazırlanan İsviçre merengini doldurun. Tepsinin üzerindeki kağıda çizdiğiniz dairelerin üstüne, çizgilerin içinde kalacak biçimde çember biçiminde merengi sıkın.

6 çemberin içini de tümüyle mereng ile doldurup daire biçimi verin. Önceden ısıtılmış fırında 45 dakika, ya da merengler gevrekleşip tatlı bir renk alana dek pişirin. Fırından çıkarıp soğumaya bırakın.