



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KUĞU MERİNQUE

15 adet yumurta beyazı
1.600 g toz şeker
300 g su

Şekerin hazırlanışı: 1.200 g şeker ile su karıştırarak kaynatılır. Şeker ölçme derecesiyle 115°C'ye gelinceye kadar kaynatılır.

Yumurta beyazının hazırlanışı: Yumurta beyazını 400 g toz şekerle çırpılarak kar gibi yapılır. Kuvvetlice karıştırmak suretiyle kaynar şeker akıtılarak yedirilir. Yumurta tamamen soğuyuncaya kadar çırpmaya devam edilir. Soğuyunca istenilen yerde kullanılır.

Mereng hamuru, ucunda bir cm boyunda düz duyu bulunan hamur torbasına doldurulur. Tepsiyeye üçer cm ara ile kuğu kuşu şeklinde sıkılır. 75°C'de ısıtılarak ateşi kapatılmış olan fırında pişirilir.