LİMONLU MERENG

https://www.elele.com.tr

150 g pudra şekeri
1 tutam tuz
6 yumurta akı
3-4 damla limon suyu

Pudra şekeri ve tuzu bir kasede harmanlayın. yumurta aklarını ve limon suyunu ilave edip mikserin en hızlı devrinde 10-12 dakika çırpın. Karışım köpük gibi olduğunda krema sıkma torbasına doldurun. Fırın tepsisine yağlı kağıt serin. Merengi yağlı kağıdın ortasından başlayarak ve bir yuvarlak oluşturacak şekilde tepsiye sıkın. Önceden ısıtılmış 130 derece fırında 1.5 saat pişirin. Soğuduktan sonra servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:150694 • adı:Limonlu Mereng • gönderen:muazzaf • indirme tarihi:29.03.2024 - 11:09