



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

LİMONLU MERENG

6 yumurta
250 gram (1 su bardağından biraz fazla) tozşeker
4/5 su bardağı süzölmüş limon suyu
500 gram krema
200 gram küçük mering
300 gram kayısı
süslemek için 1 büyük boy kayısı ve yarım limon
1/5 su bardağı portakal suyu

Yumurta sarılarını 200 gram (1 su bardağı) tozşekerle bir kaptta çırpın. Sürekli karıştırarak içine, limon suyunu katın. Benmari usulü (içi sıcak su dolu başka bir kaba oturarak) ateşe koyun ve pişirin. Kıvamına gelinceye kadar karıştırmanız gerek. Soğuttuktan sonra da koyuca çırpılmış kremanın yarısını katın ve yeniden buzdolabına koyun.

Küçük meringleri ufalayın, kalan çırpılmış kremaya karıştırın. Bunu da buzluğa koyun.

Bir kalıbı gıda kağıdıyla kaplayın. Dibine bir kat meringli karışımı koyun düzeltin. Onun da üstüne limonlu kremanın yarısını yayın. İkinci kat meringli karışımı koyun, üstüne limonlu kremayı düzgünce yayın. Üstünü gıda kağıdıyla örttükten sonra birkaç saat buzluğa koyun. Kalan tozşekerle birlikte kayısıları mikserden geçirin. Tatlıyı dondurulmuş tabağa koyun, kayısı ve limon dilimleriyle süsledikten sonra kayısı sosuyla birlikte servis yapın.
