



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MERENG HAMURU

Yumurta akları pudra şekeri ile çarpıldığında mereng hamuru elde edilir.

Yumurta sarıları beyazlarından çok dikkatli ayırmak ve beyaz içerisine en ufak sarıdan bir zerre dahi geçirilmemesi gerekmektedir.

Çalışırken beyazlara şeker miktarı fazlalaştırıldıkça şekerin etkisi ile hamur katılaşır.

Kullanılan yumurta tenceresi veya kasesi çok temiz en ufak bir yağ lekesi dahi olmadan kurulanmış olarak çalışılmalıdır.

Bazı çalışmalarda 50 gr. kadar nişasta ilâve ederler.

Mereng hamuru, pasta ve yemişli tatlıların üstlerine konur.

Önceden pişirilen tart hamurunun üstüne mereng karışık yemişler dizilir.

Sonra mereng hamurunun en üstüne pudra şekeri serpilir.

Sıcak fırında az bir süre bırakılır. Pembeleşince çıkarılır.