



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MERENG HAMURU

Milli Eğitim Bakanlığı
Mesleki Eğitim ve Öğretim Sisteminin Güçlendirilmesi Projesi
Ankara 2006

Şeker ile su karıştırılarak kaynatıldıktan sonra şeker orta ateşte (şeker ölçme derecesiyle 115°C ye gelinceye kadar) kaynatılır. 115 °C gelmiş şekere petit souffléé denir. Eğer derece yoksa 20 cm boyunda bir telin ucu 5 cm boyunda kıvrılır. Halka gibi olan kısım şekerin içine daldırıp çıkarılır ve hemen halka gibi olan kısım balon şişirir gibi üflenir. Eğer küçük baloncuklar oluşup uçuyorsa kıvamı gelmiş demektir.

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.