



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## MERENG HAMURUNUN HAZIRLANMASINDA DİKKAT EDİLECEKLER

Mereng hamurunun esası, yumurta akı ile şekerdir. Yumurta akını, şekerle çarptığınız zaman, mereng hamurunu hazırlamış olursunuz. Hazırlarken dikkat edilecek noktalar şunlardır:

Yumurta akını ayırırken yumurta akına sarı katiyen karışmamalıdır. Yumurta akına karışan bir damla sarı, yumurta akının kar haline gelmesine mani olur.

Bunun için yumurtayı kırarken sarının zarını patlatmamaya dikkat ediniz. Bunun için de yumurtayı ya tam ortasından hafif bir bıçak darbesiyle biraz kırınız, sonra yumurtayı dik çevirip sarıyı bir kabuktan diğerine geçirerek akı kâseye boşaltınız. Sarıları ayrı bir yerde toplayınız, ya da yumurtanın tepesinden küçük bir delik açıp, yumurta akını oradan kâseye akıtınız. Sonra kabuğu kırarak sarıyı ayrı bir yere alınız.

Her iki işlemde de yumurta akına bir damla sarı geçirmemeye dikkat ediniz.

Yumurtaları çarpacağınız kâse veya tencerenin de çok temiz ve kuru olması gerekir.

Yumurtaları çarparken bir fiske kadar tuz atmamayı unutmayınız. (Bir fiske iki parmağın tuttuğu miktardır.)

Yumurtaları ya yumurta teliyle veya az ise, çatalla çarpınız. Çarpma işlemi önce yavaş, sonra süratlenerek olmalıdır.

Çarpma işlemi çarparak değil, sürterek, yani eli bir sağa, bir sola sallamak suretiyle olmalıdır. Bu şekilde hem daha az güç ve zaman harcamış olursunuz.

Yumurta akları kar haline, yani hem beyaz hem de kesik kesik bir duruma gelmişse kıvamı tam demektir.

Çarpma işlemi durdurabilirsiniz.

Çarpma işlemi bitip, diğer işlemleri hazırlarken geçecek süre içinde yumurta akları sulanır. Bunun önlemek için arasıra yumurta akını çarpmak gerekir.

Bu çarpma işlemi mikserde daha kolay yapabilirsiniz.

Mereng hamuruna şeker iki şekilde katılabilir:

1 Şeker, yumurta, ak haline getirilirken katılır. Bunun için de önce yumurta akı şekerle çarpılmaya başlanır.

Yumurta katılmaya başlarken pudraşekerin yarısı elekten geçirilmiş olarak katılıp, çarpmaya devam edilir.

Yumurta iyice kar haline gelince, ikinci yarı katılıp 1-2 defa daha çarpılıp, istenilen yerde hamur olarak kullanılır.

Buna, soğuk hazırlanmış mereng hamuru, denir.

2 İkinci bir şekil de: Şeker çok az bir suyla kaynatılarak, lokum şekeri kıvamından biraz katıca olarak bkz.

«Fondon», yumurta akları da çarpılarak katı kar haline getirilir. Sıcak şeker aka birden dökülür. Süratle

karıştırarak şekerle, akın birbirini tutması temin edilir. Çok karıştırmak doğru değildir. Ak sulanır. Yani, şekerle

ak birbirinden ayrılır. Bu şekilde hazırlanana da, pişmiş mereng hamuru, denir. Soğuk "veya sıcak olarak

istediğiniz yerde kullanınız. Size hangisi kolay gelirse, onu hazırlayınız. Her ikisi de lezzet ve görünüş

bakımından farklı değildir. Varsa çarpma işlemi mikserle de yapabilirsiniz.

Mereng hamuru birçok yerde asıl, yardımcı ve süs olmak üzere kullanılır.