



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MERENG KAYGANA

2 yumurtanın sarısı
1 fiske tuz
1 kahve kaşığı vanilya esansı
1 çorba kaşığı un (elenmiş)
4 yumurtanın akı
60 gr (1/4 su bardağı) toz şeker
30 gr (2 çorba kaşığı) tereyağı

Yumurta sarılarını, orta boy bir kasede, yumurta teli ya da elektrikli çırpıcıyla açık renk ve kremamsı olana kadar çırpınız. Vanilya esansı ve tuzu katıp, yavaş yavaş unu ekleyerek, pürüksüz olana kadar karıştırıp bir kenara bırakınız.

Yumurta aklarını bir başka orta boy kasede, yumurta teli yada elektrikli çırpıcıyla kar haline getiriniz. 1 çorba kaşığı şeker katıp, 1 dakika çırpınız. Madeni bir kaşıkla, kalan şekeri yavaşça ekleyiniz. Yumurta akı-şeker karışımını, yavaşça öteki kasedeki yumurta sarısı karışımına katıp, bir kenara bırakınız.

Fırınınızın ızgarasını hafifçe kızdırınız. Yağı büyük bir tavada eritip, yağ kızınca, kasedeki karışımdan tavaya bir çorba kaşığı dolusu akıtarak 2-3 dakika, altı hafif kahverengileşene kadar kızartınız. Kayganayı, bir spatulayla ısıtılmış bir servis tabağına koyup, öteki kayganalar pişene kadar sıcak tutunuz. Bütün merengler kızardıktan sonra, servis tabağını ızgaraya sokup, 5 dakika, süreyle, kayganaların üstü nar gibi kızarana kadar pişiriniz. Mereng kayganaları ızgaradan çıkarıp, servis ediniz.

Not: Mereng kaygana pişer pişmez, henüz hafif ve köpük köpükken yenmelidir. Kayganaların üstüne toz şeker serpmek yerine, reçel de sürebilirsiniz.