



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MERENG

4 adet yumurta beyazı
200 gr şeker
Krema için;
500 ml süt
1 adet yumurta sarısı
1 yemek kaşığı un
8 yemek kaşığı şeker
1 yemek kaşığı nişasta
1 yemek kaşığı tereyağı

Yumurtanın beyazını köpük olana kadar çırpın. Şeker ilave edin, üç dakika daha çırpın. Fırını önceden 130 derece ısıtın. Merenge istediğiniz şekli vererek fırın tepsisine dizin, 30 dakika pişirin. Kreması için 300 ml sütü kaynatın. 200 ml süte bütün malzemeyi ilave edin ve karıştırın. Kaynayan süte diğer malzemeleri ilave edin. Muhallebi kıvamına gelene kadar karıştırın. Soğutun. Soğuyan kremayı merengın içine dökün ve şeftali dilimleriyle servis edin.



Fotoğraf "Doctor" tarafından gönderildi. 20.05.2021