



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MERENG

1 adet orta boy yumurta akı
1 çay bardağı toz şeker

Toz şeker ve yumurta akını cam veya metal bir kaba alıyoruz. Benmari usulü şeker eriyene kadar bekliyoruz. Önce yumurta biraz köpüklenecek sonra yumurtanın rengi şeffaf bir hal alacak. İşte o zaman kabı ocaktan alıp mikserle en yüksek devirde çırpmaya başlıyoruz. İsterseniz bu aşamada gıda boyası veya aroma ekleyebilirsiniz. El mikseriyle yaklaşık 8-10 dk, stand mikseriyle 4-6 dk çırpmanız yeterli. İnanılmaz güzel ve pürüzsüz bir karışım olacak. Karışıma isterseniz sıkma poşetleriyle, isterseniz bir kaşık yardımıyla yağlı kağıt serilmiş tepsiye sıkıyoruz. Önceden 100 derecede ısıtılmış fırında üzeri kuruyana kadar yaklaşık 15-20 dk pişirip fırını kapatıyoruz. Fırın soğuyana kadar tepsiyi çıkartmıyoruz. Fırının kendi sıcaklığında içi de pişecektir.

