



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MERENG

2 adet yumurta
2 kahve fincanı şeker
Bir tutam tuz
Birkaç damla limon suyu

İlk olarak yumurtanın akı ile sarılarını ayırın.
Kenara aldığınız yumurta sarılarını farklı bir tarifte değerlendirebilirsiniz.
Yumurtanın akına şekeri, limon suyunu ve tuzu ilave edip güzelce çırpın.
Diğer taraftan da fırını 200 derecede ısıtın.
Koyu kıvama gelince sıkma torbasına alın ve istediğiniz boyutta yağlı kağıt serili tepsiye koyun.
Fırının ısısını 100 dereceye düşürün ve tepsiyi fırına verin.
Merengleri pişirirken fırının kapağını aralık bırakın.
20 dakika pişirdikten sonra fırından alıp soğuması için bekletin.

Not: Mereng, bir kurabiye çeşididir. Beze olarak da bilinen mereng farklı aromalarda ve boyutlarda hazırlanıyor. Ağızda dağılan yapısıyla tek başına tüketilebildiği gibi pastaların süslenmesi için de tercih edilebiliyor.

