



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MERENG PİŞİRMEDE DİKKAT EDİLECEKLER

Milli Eğitim Bakanlığı

Mereng hamurunun en önemli noktası pişirilmesidir.

Fırının ısısı önceden çok düşük ısıda (100 °C'de) ayarlanır.

Merengler uzun sürede ve düşük sıcaklıkta pişirilir.

Bezelerin esmerleşmeden gevrek ve kuru pişirilmesi gerekir.

Küçük boyutlarda hazırlanmış merengler, ortalama 1 saat civarında kurur.

Büyük boyutlardaki merengler ise 1,5 saatten daha fazla sürede kurur.