



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MERENG SEPETİ

250 gr mereng

1/2 su bardağı reçel ya da çırpılmış krema

Önce, fırınınızı hafifçe (130 C) ısıtınız.

Merengin yarısını «yıldız» uçlu sıkma torbasına doldurup, bir kenara bırakınız. Üç ayrı mumlu kağıttan 25 cm çapında üç daire kesip, fırın tepsisine yerleştiriniz.

Sepetin dibini yapmak için, kağıtlardan birinin üstüne, merengi daire biçiminde sıkıp, sonra içine gittikçe küçülen daireler çizerek, bütün daireyi doldurunuz.

Torbaya merengin kalan yansını doldurup, sepetin kenarlarını yapmak için, öteki iki kağıdın üstüne 2 daire sıkınız. (Mereng artarsa onu da yarım daire biçiminde sıkıp sepet sapı gibi kullanabilirsiniz.)

Tepsileri fırına sokup 1,5 saat, merengler gevrek olana kadar pişiriniz.

Tepsileri fırından çıkarıp 5 dakika ılındırdıktan sonra, yavaşça tel ızgaraya çıkararak tamamen soğuyana kadar bir kenarda bekletiniz. Kağıtları çıkarıp atınız. Sepeti yapmak için dip kısmını servis tabağının üstüne koyup dış kenarını, içini dolduracağınız malzemeye göre reçel ya da kremayla sıvayınız. Öteki çemberi üstüne koyup, son çemberi de en üste yerleştiriniz. Dış kenarlarını reçel ya da krema ile sıvayıp, mereng sepetinizi meyve ya da dondurmaya doldurarak servis ediniz.