



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MERENG YAPIMI

Milli Eğitim Bakanlığı

Yumurthanın beyazına şeker ekleyip çırpıttıktan sonraki ilk aşamaya **soft peak** denir. Yumurta beyazı köpükleşir; ancak hâlâ yumuşaktır. Daha da çırparsak **stiff peak** aşamasına gelir. Bu aşamada yumurta beyazı sertleşmiştir ve çırpıcının ucuyla kaldırdığımızda dimdik durur. Eğer daha fazla çırparsanız da degradasyon olur, yani sulanma meydana gelir.

Mereng yapımında yumurtayı stiff peak aşamasında kullanacağız. Fransız merenginin özelliği herhangi bir ısıya tabi tutulmadan yapılmasıdır. Yumurta beyazı köpürmeye başladıktan sonra şeker, yavaş yavaş eklenir. Fransız merengi stiff peak aşamasında (pişirilmeden) mus ve parfe yapımında kullanılır. Ancak bu mereng, yumurtalar hiç bir şekilde ısıya tabi tutulmadan yapıldığı için sağlık açısından pek tercih edilmez.

