



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MERENGLİ ARMUT

Malzeme (6 kişilik):

1 kg. iri armut (fazla olgun değil),

110 gr. tereyağı,

100 gr. tozşeker,

50 gr. badem içi (ince kıyılmış),

Mereng:

3 yumurtanın akı,

1 tutam tuz,

80 gr. tozşeker,

3 çorba kaşığı kayısı marmeladı,

pudra şekeri.

Ateşe dayanıklı büyükçe bir kabı 10 gr. tereyağıyla yağlayıp bir kenara bırakın.

Armutların kabuklarını soyup 4'e böldükten sonra çekirdekli kısımlarını çıkartın.

Kalan 100 gr. tereyağı büyük bir tavada, orta ateşte, eritin. Yağ kızmaya başlayınca armutları ilave edip 15 dakika ara sıra alt-üst ederek sote edin. Armutları tavadan alıp yağlanmış kaba aktarın. Tavadaki pişme suyuna, sürekli karıştırarak, tozşeker ilave edip, şekerin rengi dönünceye kadar pişirin. Bademleri ilave edip karıştırdıktan sonra tavayı ateşten alın.

Tavadaki bademli şurubu kaptaki armutların üzerine döküp, bir kenarda soğumaya bırakın.

Bu arada fırınınızı 1 veya 2 dereceye getirip yakın.

Yumurta aklarını tuzla derin bir kasede koyulaşıp kar haline gelinceye kadar çırpın. 80 gr. şekeri 2-3 defada Uave ederek çırpırmaya devam edin.

Bir çorba kaşığı ile armutların üzerine önce kayısı marmeladını onun da üzerine kar halindeki mereng malzemesini döşeyin.

Kabı fırına sürüp, 30 dakika merengün üzeri altın sarısı bir renk alana hatta hafifçe kahverengileşene kadar pişirin.

Kabı fırından alıp ılık veya soğuk üzerine pudra şekeri serperek, servis edin.