



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MERENGLİ ELMALI KREM

Emine Beder

Malzemeler

7 orta boy elma
1/2 çay bardağı şeker (elmalar için)
1 orba kaşığı tarçın
1 litre süt
1 su bardağı un
1 su bardağı şeker
50 gr. fındık (iri dövülmüş)
Mereng için:
3 yumurta akı
1/2 çay bardağı şeker

Elmaları soyup küçük küp doğrayarak bir tencereye alalım. Şekeri ekleyip ağır ateşte elmalar suyunu bırakıp çekene dek pişirelim ve ateşten alalım. İçine tarçını ve fındığı ekleyelim. Köşeli bir fırın kabına veya tek kişilik fırın kaplarının içine elmalı harcı yayalım. Bir tencereye şekeri, unu, çırpılmış yumurta sarılarını ve sütü ekleyerek çırpma teliyle karıştıralım. Ağır ateşte ve sürekli karıştırarak üzeri göz göz olana dek pişirelim. Kremayı ateşten alıp mikserle 1/2 dk. ırparak elmalı harcın üzerine yayalım. Bir kapta yumurta aklarını 1 fiske tuz ilavesiyle kar haline gelip katılaşıana dek çırpalım. Şekeri çırpmaya devam ederek birkaç kerede ekleyelim. 1/2 dk. daha ıptıktan sonra kremanın üzerine yayalım. (Arzuya göre, yumurta akını krema pompası yardımıyla şekilli olarak kalıba ekleyin.) 170°C ısıllı fırının üst rafında yumurta akının üzeri açık pembe renk alana dek pişirelim. Buzdolabında birkaç saat soğutarak servis yapalım.