



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MERENGLİ KAYISI TATLISI

- 100 gr badem
- 500 gr kuru kayısı
- 2 Su bardağı su
- 1 Su bardağı şeker
- Muhallebi için :
- 1 kg süt
- 1 Su bardağı şeker
- 2 Çorba kaşığı un
- 2 Çorba kaşığı pirinç unu
- 3 Adet keskinöğlü yumurta
- 1 Paket vanilya
- Mereng için:
- 1/2 Su bardağı kayısı şerbeti
- 3 Adet keskinöğlü yumurta akı

Kuru kayısıları ufak ufak doğrayın. Bir tencereye doğramış olduğunuz kayısıları su ve şekeri de ekleyerek yumuşayınca kadar pişirin. Kayısılar piştikten sonra şerbetini süzün. Kayısıları bir tepsiye koyup üzerlerine dövülmüş bademleri serpin.

Ayrı bir yerde sütü kaynatın. Yumurta sarısı ile pirinç ununu çırparak kaynayan sütün içine bir miktar su ile birlikte yavaş yavaş ekleyin. Ardından 1 su bardağı şeker ilave edip, muhallebi kıvamına gelinceye kadar pişirin.

Hazırlamış olduğumuz muhallebiyi tepsideki kayısının üzerine yayın.

Diğer tarafta 3 yumurtanın akını mikser ile iyice çırpın. Kayısıdan elde etmiş olduğunuz kayısı şerbetini yumurta akının üzerine azar azar eklenerek çırpıma devam edin. Yumurta akları krema şekline gelince muhallebili kayısının üzerine dökün. 180 °C fırında üzeri iyice pembeleşinceye kadar 8-10 dakika pişirin. Soğuyunca servis yapın.

[ML® Kayısı Tatlısı için tıklayın](#)



