



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## MERENGLİ TATLI

<https://www.droetker.com.tr>

1 poşet Dr. Oetker Çikolata Parçalı Puding  
2,5 su bardağı süt  
2 adet yumurta sarısı  
0,5 çay kaşığı muskat rendesi  
1 çay bardağı fındık kırığı  
1 limon kabuğu rendesi  
8 dilim çavdar ekmeği (ufalanmış)  
Üzeri için:  
2 adet yumurta akı  
2 yemek kaşığı toz şeker  
1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin  
Kalıp:  
Dikdörtgen kalıp (14x25 cm)

Kalıbı margarin ile yağlayın. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 190 °C

Turbo pişirme: 180 °C

Puding poşetini çırpma kabına boşaltın. Üzerine süt, yumurta sarısı, muskat rendesi, fındık kırığı, kakao, limon kabuğu rendesi ve ufalanmış çavdar ekmeğini ilave edip mikserin düşük devrinde 2 dakika çırpın. Hazırladığınız karışımı kalıba alın ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 25 - 30 dakika

Hazırladığınız karışımı kalıba alın ve pişirin.

Fırından çıkartıp soğutun.

Fırını aynı derecede tekrar açın. Yumurta aklarını bir çırpma kabına alın. Temiz mikser uçları ile, yüksek devirde 2-3 dakika çırpın. Toz şekeri ve şekerli vanilini azar azar ekleyerek çırpmaya devam edin. Bu karışımı pişirdiğiniz tatlının üzerine yayın. Kaşığın tersi ile yüzeyde şekilli çukurlar oluşturun ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 10 - 15 dakika

Fırından çıkartıp soğutun. Dilimleyerek servis yapın.



