



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MERENGLİ YEŞİL FRENK ÜZÜMÜ PASTASI

16 dilim için malzeme

Hamur:

200 g tereyağı veya margarin,

200 g şeker,

4 yumurta,

300 g un,

1 tatlı kaşığı kabartma tozu,

5 yemek kaşığı süt,

1 tatlı kaşığı limon kabuğu rendesi,

kalıp için yağ.

İçi ve mereng:

600 g yeşil frenk üzümü,

3 yumurta akı,

150 g şeker,

3 yemek kaşığı hindistancevizi rendesi.

Hamur: Yağı ve şekeri köpürünceye kadar çırpın, yumurtaları teker teker karıştırın. Unu kabartma tozu ile birlikte katın. Hepsini karıştırın. Gerektiği kadar süt ilave edin. Limon kabuğu rendesini koyun. 28 cm çapında yuvarlak bir kalıbı yağlayın, hamuru dökün.

İçi: Meyveleri ayıklararak yıkayın ve süzölmeye bırakın, pastanın üstüne dizin. 200 derecede ısıtılmış fırında 45 dakika pişirin.

Merengi: Yumurta aklarını şeker ile çırparak sert köpük haline getirin, 2 yemek kaşığı hindistancevizi rendesi katın. Kalıbı fırından çıkartın, ısıyı 175 dereceye getirin. Pastanın üzerine mereng sürün, kaşığın sırtı ile sivri uçlar yapın. Kalan hindistancevizi rendesini serpiştirin ve pastayı 15-20 dakika daha pişirin.