



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MERİNQUE HAMURU

15 adet yumurta beyazı

1.600 g toz şeker

300 g su

Şekerin hazırlanışı: 1.200 g şeker ile su karıştırarak kaynatılır. Şeker ölçme derecesiyle 115°C'ye gelinceye kadar kaynatılır.

Yumurta beyazının hazırlanışı: Yumurta beyazını 400 g toz şekerle çırpılarak kar gibi yapılır. Kuvvetlice karıştırmak suretiyle kaynar şeker akıtılarak yedirilir. Yumurta tamamen soğuyuncaya kadar çırpmaya devam edilir. Soğuyunca istenilen yerde kullanılır.
