



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MEYVELİ PAVLOVA (AVUSTRALYA)

2 yumurta akı
1 ay kaşığı sirke
1/8 çay kaşığı tuz
1/2 bardak eker
2+1/2 bardak dilimlenmiř taze meyve (isteęe göre ilek, kivi, ananas)
1/3 bardak krem řanti

Geniř bir parça alüminyum folyoyu fırın tepsisine serdikten sonra alanın üzerine altı tane daire izin.
Küçük bir kaptaki yumurta aklarını, sirkeyi ve tuzu karıştırın. Elektrikli mikserle iyice çırpın.
şekeri, her seferinde bir kaşık ekleyerek karışıma yedirin. Yaklaşık 4 dakika boyunca, karışım şekeri iyice emene dek karıştırın.
Bir kaşığın arkasıyla elinizdeki kremamsı malzemeyi alüminyuma izdięiniz altı tane dairenin üzerine, kenarları bir set halinde daha yüksek duracak şekilde yayın.
150 derecede ısıtılmış fırında yaklaşık 35 dakika kadar pişirin. Fırını kapatın. Kremanın kuruması için fırının kapağını açmadan en az bir saat bekletin. Alüminyum folyonun üzerinden bezeleri kaldırın.
Servisi yapmak için meyveleri kremanın üzerine yerleřtirin. Üzerini düřük kalorili krem řanti ile süsleyin.
