



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MONTEROSA

4 yumurta akı
1 kavanoz ahududu marmelâti
200 gram pudra şekeri
1 kaşık kadar tereyağı
Bir parçacık kırmızı şerbetçi boyası

Yumurta aklarını çırpılarak kar köpüğü durumuna getirmeli. Bunu yavaş yavaş karıştırırken toz haline getirilmiş şerbetçi boyasını katmalı. Kar köpüğünü yavaş yavaş karıştırırken buna pudra şekerini serpmeli ve yedirmeli. Düz bir fırın tepsisini yağla bulamalı vs renkli kar köpüğünden kaşıkla alarak kubbe biçiminde damlatmalı. Şekerli ve renkli yumurta aklarının tepsiye kubbe biçiminde yerleştirilmesi sona erince tepsiyi hafif bir fırına koymalı. Böylece tatlı renk değiştirmeden ve yavaş yavaş kuruyarak pişmelidir. Tatlı kuruyup pişince tepsiyi fırından çıkarıp bir kenarda soğumaya bırakmalı. Soęuyunca bunları dikkatle tepside ayırıp bir tabağa yerleştirmeli. Servis vakti gelince ahududu marmelâti eşit ölçüde su katarak bunu bir taşım kaynatmalı. Sonra bunu ince delikli bir süzgeçten geçirmeli ve sıcak bir yerde tutulan salça kâsesine boşaltmalı. Bu sulu marmelâti yanında santaroza tabağı olduğu halde sofraya götürmeli ve tabaklara önce santarozaları koyup üzerlerine de şerbetten dökerek servis yapmalı.