



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MUZLU VE ÇİLEKLİ MERENG

Ümmühan Meriç

4 yumurtanın akı
1 su bardağı toz şeker
1 çay kaşığı vanilya
1 su bardağı hindistancevizi rendesi
300 ml taze krema
1 muz
100 gr çilek
Mısır unu

Yumurta aklarını mikserle katılaşana kadar çırpın. Şeker ve vanilyayı ekleyip çırpmağa devam edin. Ufak bir fırın tepsisine yağlı kağıt döşeyin. Üzerine mısır unu serpiştirip karışımı tepsie yayın. Üzerine hindistancevizinin yarısını serpin ve önceden ısıtılmış fırına 2 dakika atın. Fırından çıkartıp soğutun. Başka bir yağlı kağıdın üstüne kalan hindistancevizini serin ve üzerine soğuyan merengi tepsiyi ters çevirerek çıkartın. Kremayı mikserde 5 dakika çırpın. Merengın üzerine yayın. Soyulmuş muzı da merengın ortasına koyun. Çilekleri üzerine serpiştirin. Yavaşça rulo şeklinde sarın. Dilimleyip servise sunun.