



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ORMAN MEYVELİ PAVLOVA (YENİ ZELANDA)

6 adet yumurtanın akı

1.5 su bardağı toz şeker

1 tutam tuz

2 çay kaşığı mısır nişastası

2 çay kaşığı sirke

Sos için:

1 su bardağı karışık orman meyvesi

1 çay bardağı toz şeker

1/2 çay bardağı su

Süslemek için:

Orman meyveleri

Geniş bir kaba aldığınız yumurta aklarına tuz katıp mikserin orta devrinde azar azar şeker ekleyerek çırpın. Şeker bitince yüksek devirde, karışım parlak bir hal alıp mikserin ucunda şeklini koruyana kadar çırpın. Çırpma işlemi bittikten sonra nişasta ve sirke ekleyip spatula ile alt-üst ederek yavaşça karıştırın. Tepsinin ortasına gelecek şekilde bezeyi dökün. Yuvarlak elde edecek şekilde spatula ile şekil verin. Önceden ısıtılmış 100 derece fırında 1-1.5 saat, üzeri kuruyana kadar pişirin. Pişirme işlemi bittikten sonra fırını kapatıp, kapağı aralık kalacak şekilde tamamen soğuyana kadar bekletin. Sos için tüm malzemeyi sos tenceresine alıp meyveler yumuşayana kadar kaynatın. Ardından blenderden geçirin ve suyunu süzün. Süzdükten sonra tekrar sos tenceresine alın ve kıvam alana kadar kaynatın. Biraz ılıdıktan sonra pavlovanın üzerine gezdirip meyvelerle süsleyerek servis yapın.

