



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PAVLOVA

6 yumurta beyazı (orta boy, oda sıcaklığında)

200 g beyaz şeker

2 tatlı kaşığı mısır unu

1 tatlı kaşığı beyaz sirke;

Yarım tatlı kaşığı vanilya aroması.

Sos:

300 ml süt

25 g mısır nişastası

55 g beyaz şeker

Yarım tatlı kaşığı vanilya aroması

Süsleme için:

10 adet çilek

Fırını 120°C dereceye ısıtın. Fırın tepsisine yağlı kağıt serin.

Şekeri blender ile inceltmemiz gerekiyor. Şekeri blendere koyun. Toz şekerden ince, pudra şekerinden daha kalın olacak şekilde çekin.

Yumurta beyazlarını Multi Şef kabına koyun ve Balon Çırpıcı ile 8. kademedede 2 dakika çırpın.

Hız 8. kademedeyken, köpürmeye başlayan yumurta beyazlarına her defasında 1 yemek kaşığı çekilmiş şeker ekleyin. Şeker bitene kadar devam edin. Daha sonra mısır unu, sirke ve vanilyayı ekleyin. Şeker eriyene kadar çırpmaya devam edin. Ortalama 3 dakika sonra koyu bir kıvama gelmiş olacak. Kabı ters çevirdiğinizde karışım dökülmüyorsa kıvamı olmuş demektir.

Yağlı kağıt serilmiş fırın tepsisine, 26 cm çapında bir yuvarlak olacak şekilde karışımı yerleştirin.

Isınmış fırında 1,5 saat pişirin. Kabuğu sertleşen pavlova hazır demektir. Fırının çalışmasını durdurup, fırın kapağını yarı açık bırakıp 1,5 saat daha soğuması ve iyice sertleşmesi için bekleyin.

Bu sırada küçük bir tencerede sütü kaynatın. Kaynayan süte su ile açılmış mısır nişastasını ekleyip, iyice çırpın. Kıvamı koyulaşan sosa şeker ve vanilyayı ekleyip son kez çırpın.

Ateşin altını kapatın.

Soğuyan sosu oda sıcaklığındaki pavlovanın üzerine sürün. Doğradığınız çilekleri de üzerine yerleştirip servis edebilirsiniz.

