



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PAVLOVA

<https://www.elele.com.tr>

250 gr pudra şekeri
4 yumurta beyazı
2 çay kaşığı mısır unu
1 çay kaşığı beyaz sirke
2 paket krem şanti + 2 bardak badem sütü
250 gr çeşitli taze veya donmuş meyveler

Yumurta beyazlarını mikser ile çırparken içine azar azar pudra şekeri katıp beyaz kar gibi bir köpük haline gelene kadar çırpın. Hazırladığınız karışımın katı olması gerekiyor. Ardından içine beyaz sirke ve mısır ununu katıp spatula ile iyice karıştırın. Fırın tepsinine yağlı kağıt koyup üzerine karışımı yarım yarım dökün; çapı ortalama 25 cm olacak iki daire oluşması gerekiyor. Çok ince bir tabaka olmamasına dikkat edin. 150 derece ısıttığınız fırına koyduktan sonra ortalama 45 dakika pişirin. Soğuduktan sonra servis tabağına alabilirsiniz. Kremşanti ve orman meyveleri ile dekoratif süsledikten sonra servis edin. Taze ve donmuş meyveleri beraber kullanabilirsiniz.

