



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PAVLOVA

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

4 adet yumurta beyazı  
1 su bardağı toz şeker  
1 tatlı kaşığı sirke veya limon suyu  
1 tatlı kaşığı mısır nişastası  
1 tatlı kaşığı vanilin (isteğe bağlı)  
1 su bardağı taze meyve (çilek, böğürtlen, muz gibi)

Fırını 150 °C'ye ısıtın. Fırın tepsisine yağlı kağıt serin.  
Yumurta beyazlarını mikserle köpük köpük olana kadar çırpın.  
Şekerin yarısını ekleyin ve karışımın sertleşene kadar çırpın. Geri kalan şekerini ekleyin ve parlak, sert tepe oluşturana kadar çırpın.  
Sirke veya limon suyunu ekleyin, mısır nişastasını ve vanilini ekleyin. Hafifçe karıştırın.  
Hazırlanan karışımı yağlı kağıdın üzerine dökün, yuvarlak bir şekil oluşturun.  
Önceden ısıtılmış fırında 1 saat pişirin veya kabuğu altın rengine dönene kadar pişirin.  
Fırını kapatın ve pavlovayı soğumaya bırakın.  
Soğuduktan sonra üzerine taze meyvelerle süsleyin.

