



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

PAVLOVA (YENİ ZELLANDA)

Neşe Topsakal

3 yumurtanın beyazı

175 gr toz şeker

Kreması için:

1 paket Pınar krem şanti

Yarım su bardağı Pınar süt

1 paket Pınar labne

Yumurta akları mikser ile yüksek devirde çırpıldıktan sonra azar azar şeker ilave edilir. Şeker eriyip yumurtalar kar haline gelene kadar çırpılır. Karışım yanmaz kağıt serilmiş fırın tepsisine 25er cm çapında 2 daire halinde dökülür. 150 derecede önceden ısıtılmış fırında 140 derecede 1 saat boyunca pişirilir. Tamamen soğuyana kadar fırında bekletilir.

Kreması için krem şanti ve süt çırpıldıktan sonra labne eklenir ve tekrar karıştırılır. Pişirilmiş bezelerin arasına ve üzerine sürülür. İsteğe göre meyvelerle süslenebilir.