



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SADE MERENG

2 yumurta akı
100 gr pudra şekeri
125 gr krem şanti

Tepsileri yağlı kağıtla kaplayın. İyi sonuç almak için oda ısısında yumurta aklarını çırpın. Kar gibi olup sertleşmeleri gerekir. Yavaş yavaş şekerin yarısını da ekleyerek çırpmanızı sürdürün. Şekeri çay kaşığı ile azar azar katmalısınız. Kalan şekeri de ekleyin. (Çırpma için elektrikli mikser kullanıyorsanız, şekeri tümünü çay kaşığı ile katmanız çok sert bir mereng elde etmenizi ve bunun krema torbasından kolaylıkla sıkılmasını sağlayacaktır.)

Ya kaşıkla ya da krema torbasından sıkarak 16 adet merengi tepsiye dizin. Soğuk ve hafif ateşli fırında 2 saat, merengler iyice kuruyana dek pişirin. Soğuyana dek tepside bırakın. Soğuyunca aralarına krem şanti koyarak, merengleri ikişer ikişer birleştirin.