



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ŞEFTALİ MERENGE (BREZİLYA)

Kullanılacak malzeme:

1 kilo yarma şeftali,

100 gram pudra şekeri,

150 gram toz şekeri,

her şeftaliye dört tane hesabıyla yeteri kadar iç badem,

her şeftaliye iki tane hesabıyla yetecek kadar acıbadem kurabiyesi,

2 yumurta.

Yapımı: Şeftalileri kaynar suya atıp beş dakika içinde tutun, sonra suyu süzerek dökün. Şeftalilerin kabuklarını soyup ikiye bölün. Çekirdeklerini atın. Şeftalileri çekirdek yatakları havada kalacak biçimde bir pyrex tabağa düzenli bir biçimde yerleştirin. Üzerlerine pudra şekerini serpin. Kabı fırına sürüp burada on dakika bırakın. Pyrex'i fırından çıkarınca şeftalilerin çekirdek yataklarına önce birer badem onların üstüne de birer acıbadem kurabiyesi yerleştirin.

Yumurtaların akını beyaz bir köpük durumuna gelinceye kadar çırpın. Sonra bu çırpılmış yumurta akına azar azar toz şekerini katın (bir kaşık kadarını bir kenarda saklayın). Toz şekeriyle yumurta akı köpüğü iyice karıştıktan sonra şeftalilerin üstünü bu karışımla örtün. Sonra her birinin üstüne birer badem içi oturtuktan ve bir kenarda tutulan toz şekerini serptikten sonra pyrex kayık tabağı gene ılık bir fırına sürün. Yumurtanın akı sertleşip pembe bir renk alınca kabı fırından çıkarıp şeftalileri tabaklara bölün ve hemen servis yapın.
