



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞEFTALİLİ KRAL MERENGİ

22,5 cm'lik 1 sünger keki (enlemesine ikiye bölünmüş)
6 komposto şeftali (suyu süzölmüş)
6 çorba kaşığı badem (çekilmiş)
2 yumurtanın sarısı
kahve kaşığına ucuyla badem esansı
1 çorba kaşığı toz şeker
100 gr mereng
250 gr taze çilek (sapları ayıklanıp yıkanmış)

Önce fırınınızı yüksek sıcaklığa (220°C) getirip ısıtınız. Kekin alt yarısını ateşe dayanıklı bir servis tabağına koyup 5 yarım şeftaliyi kesik kısımları yukarı bakacak biçimde kekin kenarlarına, altını şeftaliyi de ortasına koyarak bir kenara bırakınız.

Küçük bir kasede çekilmiş badem, yumurta sarıları, badem esansı ve şekeri karıştırınız. Karışımı pürüzsüz bir bulamaç haline getirip, şeftalilerin içlerine doldurunuz. Badem harcının üstünü merengle süslü biçimde örtünüz. Keki fırının üst katında 5 dakika, mereng nar gibi olana kadar pişiriniz. Kekinizi fırından çıkarıp çileklerle süsleyerek servis ediniz.

Not: Çilekli sos yada krem şantiyi ile servis edilebilir.