



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞEKERLEMELİ MERENG (FRANSA)

6 yumurta akı
190 gr. yumuşatılmış tereyağı
100 gr. makineden çekilmiş badem
1 paket vanilya
50 gr. nişasta
200 gr. pudra şekeri
50 gr. portakal şekerlemesi

Derin bir kap içerisinde yumurta aklarını çarparken şekeri azar azar ilâve ediniz.
Nişasta ve vanilya ile makineden çekilmiş bademi karıştırınız.
İnce kıyılmış şekerlemeyi de yumuşatılmış yağı ilâve ediniz.
Yağlanmış ve un serpilmiş küçük kalıplara koyarak orta ısıda 30-40 dakika pişiriniz.
Fırından çıkarınca üzerine biraz pudra şekeri serpiniz.