



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ŞEKERLİ MERENG

10 yumurta akı
100 gr. pudra şekeri
500 gr. şeker

Bir tencereye 500 gr. şekeri koyunuz.

Az miktar su veya meyve suyu ile ıslatınız.

Ateş üzerinde çok koyu kıvama gelinceye dek hafif karamelizeye dönerken diğer tarafta 100 gr. pudra şekeri ile yumurta aklarını katı kar haline getiriniz. Ve yavaş yavaş karıştırınız.

NOT: Bu hamura yukardaki karışımı karıştırarak telle iyice çarpınız. Tereyağı ilâve edildiğinde pastaların süslenmesinde bazende hazır alınan krem şantiyi fazlaştırmak için ilâve edilmeside dikkate alınır.