



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAZE İNCİRLİ MİLFÖYLÜ MERENG

Pınar Milföy
1 Kaşık Pudra Şekeri
100 G Yumurta Akı
100 G Pudra Şekeri
Tuz
Vanilya
Pastacı Kreması:
300 Ml Süt
40 G Şeker
40 G Yumurta Sarısı
15 G Un
10 G Buğday Nişastası
10 G Tereyağı
Vanilya
Üzeri İçin:
Taze İncir
Böğürtlen

Milföy hamurunu kalıp yardımıyla daire şeklinde kesin ve üzerine pudra şekeri serpin.
İki tepsi arasında, 180 derecede 25 dakika pişirin.
Pastacı kreması için tüm malzemeyi tencereye alın.
Kısık ateşte kaynayana kadar pişirin. Soğuması için kenara alın. Servis etmeden önce çırpıcıyla çırpın.
Mereng için temiz çukur bir kaseye yumurtayı alın.
Şekeri, 3 parçada yavaş yavaş yumurtaya yedirerek çırpın.
Katı kıvam alana kadar çırpmaya devam edin.
Kaşık ile fırın tepsisine yuvarlak şekilde yerleştirin.
100 derece fırında 60 dakika pişirin. Milföyün üzerine pastacı kreması sıkıp üzerine merengi yerleştirin.
Üzerine tekrar pastacı kreması ekleyip taze meyveler ile servis edebilirsiniz.

