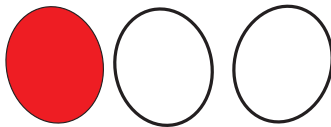




Samsun Atom

Atom Tarifi için Malzemeler

- 4 tane orta boy yumurta (120gr),
- 1,5 su bardağından biraz az toz şeker (240gr),
- 1 çay kaşığı tuz (5gr)





Samsun Atom Tarifi Nasıl Yapılır?

Öncelikle en önemli püf nokta yumurta beyazlarını ayırırken içine kesinlikle yumurtanın sarısından karıştırmamak. Ayırdığımız 4 yumurta beyazı ile şekeri 8 dakika çırpın. Tencere ocağın en küçük gözüne en kısık ateş ayarlanarak alınır ve 8 dakika daha çırpılır. Karışım krema torbasına koyularak yağlı kağıt serilmiş fırın tepsisine şekil verilerek dizilir. Önceden ısıtılmış 120 derece fırında 40 - 45 dakika kuruyana kadar pişirilir.

Afiyet olsun.

