



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

GEREKLİ MALZEMELER:

Pandispanyası için; 2 yumurta, 2 kahve fincanı tozşeker, 2 kahve fincanı un, 1 çay kaşığı kabartma tozu, 1 çorba kaşığı kadar ılık su vanilya.

Ahududulu marmelat için; Bir kase dolusu ahududu, bir kase dolusu tozşeker, 1-2 damla limon suyu.

Parfe için; Bir poşet kremşanti, 1/2 bardak tozşeker, 3 yumurta, 1 su bardağı süt, bir kutu labne peynir.

Pandispanyayı klasik şekilde pişiriyoruz. Yumurta ile şeker çırpılıyor. Ilık su, kabartma tozu ve vanilya ilave ediliyor. Un tahta kaşıkla karışma karıştırılıyor. Dikdörtgen fırın tepsisine yağlı kağıt yayılıp üzerine hamur yayılıyor. İnce bir hamur olması gerekiyor. Pişirme dereceleri fırınların özelliğine göre değişebilir. Turbo fırında sadece alttan fan vererek 7-8 dakikada pişiyor pandispanya. Çok fazla kızarmasını beklememek gerekiyor. Fırında çok bekletilirse, hamur ince olduğu için, kıvrılırken kırılmalar olabilir sonra. Nemli bir mutfak bezine pişirdiğimiz pandispanyayı çıkarıyoruz. Pandispanyayı bez ile birlikte, çok sıkı bir şekilde, içine hiçbir şey koymadan rulo yapıyoruz. 3 kez kıvrımak yeterli. Son kıvrım yerinden kesip, kalan dikdörtgenden tekrar 3 kez kıvrarak bir rulo daha oluşturuyoruz aynı şekilde nemli bez ile. Pandispanyalarımızı soğumaya bırakıyoruz.

Marmelat yapımına geçiyoruz. Bir kase dolusu ahududuyu (komposto kasesi yeterli ölçüdür) tencerede blender ile püre haline getiriyoruz. 5 dakika hiçbir şey ilave etmeden kaynatıyoruz. Burada zaman önemli, çünkü marmelat dakika ile yapılıyor. Beşinci dakikanın sonunda ahududu ölçtüğümüz kase ile 1 ölçü toz şeker ilave ediyoruz meyve püresine. 10 dakika daha kaynatıyoruz. Onuncu dakikanın sonunda 2 damla limon suyu ekleyip 2 dakika daha kaynatıyoruz ve ocağı kapatıyoruz. Ben bütün reçel ve marmelatları bu 17 dakikalık tarif ile yapıyorum. Hem tadı hem rengi çok güzel oluyor. Marmelatımız soğuyunca 2 baton pandispanyamızı nemli bezlerimizden çıkarıp içlerine marmelatımızı sürüyoruz. Çok sıkı bir şekilde rulo yapıp alüminyum folyo ile sarıyoruz. İstersek taze taze kullanabiliriz. Parfe yapımında ince dilimlediğimiz için, bir baton yeterli oluyor. Geri kalanını dondurucuya kaldırıyoruz.

Parfemizi hazırlarken 3 yumurtayı, 1/2 bardak toz şekerle çırpıyoruz. Bir tarafta da bir poşet krem şantiyi 1 bardak süt ile hazırlıyoruz. Hepsini bir kapta toplayıp bir paket labne peyniri ilave ediyoruz.

Kubbe görünümlü bir kaba stretch film yayıp, 1/2 cm. kalınlığında kestiğimiz pandispanyalarımızı boş yer kalmayacak şekilde yerleştiriyoruz. Parfenin kaba sızması için, küçük bir delik bile olmaması önemli. Küçük boşlukları pandispanya kırıkları ile dolduruyorum ben. Pandispanya ile kaplanan kabımızın içine labneli parfemizi döküp, içine ahududu taneleri ilave edip, isteğe bağlı olarak alt tabanını da pandispanya ile kaplayıp, dondurucuya kaldırıyoruz. En az bir gece dondurucuda bekletiyoruz. Servis tabağına ters çevirip isteğe bağlı sos ile süslüyoruz. Görüntü o kadar cezbedici oluyor ki ben bir daha sos ilave etme gereği duymuyorum. Yapan herkesin eline sağlık, yiyenlere afiyet olsun.

Arzu edenler fotoğraflarını www.pastanbul.blogspot.com dan görebilirler