



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KEK VE PANDİSPANYA YAPIMININ PÜF NOKTALARI

- Yumurtalara badem veya emsali ile un katıldığı zaman tahta kaşık veya delikli emaye kepçe ile karıştırılmalıdır. Madeni kaşık ya da başka bir madeni şeyle karıştırılan pandispanya hamurları kabarmaz.
 - Pandispanya veya kek hazırlanıp fırına konduktan sonra, acaba pişiyor mu falan diye fırının kapağı açılıp bakılmamalıdır. 40 - 50 dakikalık süreler için yarım saatten evvel kapak açılıp bakılmaz. Kapak açılırsa kek süner.
 - Revani gibi şurubu hemen sıcak sıcak ilâve edilmek mecburiyeti olan tatlılar evdeki fırında değil de dışardaki fırına verildi ise pişme müddetinin sonunda fırına hazırlanmış olan şurup da götürülmeli hemen fırında ilâve edilip tekrar fırına koydurarak 5-6 dakika sonra çıkartılıp alınmalıdır.
-