



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LİMONLU ÇİKOLATALI PANDİSPANYA

1/2 çay fincanı toz şeker
4 kahve fincanı un
5 yumurta
4 çorba kaşığı kakao
1 kahve fincanı margarin
1/2 kahve fincanı su
1 limon kabuğu rendesi

Bir tencereye un, limon kabuğu rendesiyle kakao koyulup karıştırılır. Öte yandan, yuvarlak dipli başka bir tencerenin içine yumurtalar kırılır. Şeker ve yarım kahve fincanı sıcak su da ilâve edilir. Telle kıvama gelinceye kadar çırpılır. (Tel havaya kaldırıldığında üzermden damlayan yumurta tenceredekinin üstünde dağılmadan kalınca kıvama gelmiş demektir.) Sonra unlu, kakaolu karışım azar azar ilâve edilip pek fazla karıştırılmadan yumurtaya halledilir. Daha sonra ılık haldeki yağ ilâve edilip yedirilir. Bu karışım içine yağlı kâğıt serilmiş tepsiye dökülür. Ortadan harlı fırında 18 -20 dakika pişirilip çıkarılır. Soğuduktan sonra dilimlenip servis yapılır.

Not: İstenirse, fırından çıkarılınca üzerine çikolata sosu da dökülebilir.