



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LİMONLU ÇİKOLATALI PANDİSPANYA

1/2 ay fincanı toz Őeker
4 kahve fincanı un
5 yumurta
4 orba kaŐığı kakao
1 kahve fincanı margarin
1/2 kahve fincanı su
1 limon kabuęu rendesi

Bir tencereye un, limon kabuğu rendesiyle kakao koyulup karıŐtırılır. Öte yandan, yuvarlak dipli baŐka bir tencerenin içine yumurtalar kırılır. Őeker 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 gelmiŐ demektir.) Sonra unlu, kakaolu karıŐım azar azar ilâve edilip pek fazla karıŐtırılmadan yumurtaya halledilir. Daha sonra ılık haldeki yağ ilâve edilip yedirilir. Bu karıŐım içine yağlı kâğıt serilmiŐ tepsiye dökülür. Ortadan harlı fırında 18 -20 dakika piŐirilip çıkarılır. Soęuduktan sonra dilimlenip servis yapılır.

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