PANDİSPANYA (İSPANYA)

Pain d'Espagne; İspanya'da yapılıp yayılmış tatlı ekmekdir.

1 kilo pudra şekeri
24 adet yumurta (iki düzine)
750 gram ince nişasta
25 gram sakız (dövülmüş)

Evvelâ, yumurtaların sarılarını ayrı bir kaba almalı ve aklarını da diğer bir kapta toplamalıdır. Bir tencerede, yumurta sarılarını, sakızla beraber, tahtadan kuvvetli bir kaşıkla çalkayıp, içine pudra şekerini de dökmeli ve nişastayı da katıp lâyıkiyle karıştırmalıdır.
Keza, yumurta aklarını da ince nişastanın bir miktariyle köpürünceye kadar, tahta kaşıkla, iyice dövmelidir. Ne kadar emek verilirse, o derece kabarık ve nefis olur.
Sonra, sarı ve ak yumurta hamurlarını da birleştirerek ve bir tarafa olarak, karıştırmağa ve dövmeğe devam etmelidir. Maddenin karışması tamam olunca, içine kâğıt döşenmiş bir tepsiye döküp, üzerine de bir kâğıt örtüp fırına sürmelidir.
Pişmesine ve üst kabuğunun güzelce kızarmasına dikkat etmelidir.
Bundan sonra, uzun ve keskin bir bıçakla, münasip dilimlere ayırıp, ikindi çaylarında servis etmelidir.

Not: buna bir tane bile çürük, bozuk, kokmuş yumurtanın karışması, bütün emek ve masrafın heba olmasıdır.

© lezzetler.com tarif no:57252 • adı:PANDİSPANYA (İspanya) • gönderen:nasrettin • indirme tarihi:28.03.2024 - 17:39