



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BADEMLİ PANDİSPANYA

2 ay fincanı un
3/4 çay kaşığı tuz
2+1/2 çay kaşığı kabartma tozu
1/2 çay fincanı yağ
1 ay fincanı şeker
2 yumurta
2/3 çay fincanı süt
1 ay kaşığı vanilya
Sos için:
1/3 çay fincanı tereyağı
1/3 çay fincanı şeker
1/3 çay fincanı badem
1 yemek kaşığı un
1 yemek kaşığı süt

Unu, tuz ve kabartma tozu ile karıştırın. Yağı da şekerle karıştırarak beyaz bir krema haline getirin. Yumurta sarılarını da katıp karıştırın. Hazırlanan unu, vanilyayı, gerektiķe sütü de ilve ederek yumurtalı yağa katın. Hallolunca çırpılmış yumurta beyazlarını da ilve edip karıştırın. Elde ettiğiniz kremayı yağlanmış küçük pasta kalıplarına veya kğıt kalıplara taksim ederek boşaltın. Orta hararetili fırında 20 dakika pişirin. Sos için gereken malzemeyi bir tencerede karıştırın. Kaynama noktasına gelinceye kadar ateşte bırakın. Pandispanyayı fırından çıkarmadan 5 dakika önce bunu üstlerine sürün. 5 dakika sonra fırından çıkartıp servis yapın.

