



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

CEVİZLİ PANDİSPANYA

Malzemesi:

- 1,5 kahve fincanı un
- 5 kahve fincanı çekilmiş ceviz
- 3 kahve fincanı toz şeker
- 6 adet yumurta
- 1 limon kabuğu rendesi

Hazırlanışı:

Bir kaba unu koyarak orta ısıdaki ateşte un hafif sarı renk alana kadar, tahta kaşıkla karıştırarak yağsız kavurun. Sonra da kavrulmuş bu una bir kap içindeki çekilmiş cevizi katarak her ikisini de iyice harmanlayın ve bir tarafa bırakın. Bundan sonra bir tencereye 6 bütün yumurta ilave ederek tel ile bir iki dakika çırpın. Sonra bunlara 3 kahve fincanı toz şeker ile bir limonun rendelenmiş kabuğunu da ilave edin. Şekerli yumurta iyice koyu bir hal alıncaya kadar 20-25 dakika telle döğün. Şekerli yumurtanın döğülmesi sona erince, buna unlu cevizleri de ilâve ederek, bir kaç kez tahta kaşıkla karıştırın. Bu karışımı içi yağlanmış kalıba dökerek orta hararetti fırında 40-45 dakika pişirin. Sonra da fırından alarak iyice soğuduktan sonra dilimlere keserek servis yapın.

[ML® Muzlu Pandis için tıklayın](#)