



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

ÇİLEK SOSLU PANDİSPANYA

3 adet yumurta
1 ay bardađı kaynar su
3 su bardađı un
1 ay kaşığı kabartma tozu
1 su bardađı Őeker
1 ay bardağı erimiŐ tereyağı
Üzeri için:
400 gram ilek
4 orba kaşığı pudra Őekeri
1 adet limon suyu

Pandispanyayı yapmak için önce unu elemek gerekiyor. Yumurta ve Őekeri iyice çırpın içine elenmiŐ unu, erimiŐ yağ ve sıcak suyu ekleyip karıŐtırın. Kek kalıbının içine dökün 180 derecede 35 dakika kadar piŐirin. Üzeri için ilek, limon suyu ve Őekeri karıŐtırıp fırından çıkan pandispanyanın üzerine dökün ve servis yapın.