



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇİLEKLİ PANDİSPANYA

4 yumurta
1 su bardağı süt
1 su bardağı zeytinyağı
1 su bardağı dolusu çilek
1 paket vanilya
1 paket kabartma tozu
Aldığı kadar un

Şeker ve yumurtayı iyice çırpın. Buna sütü ve zeytinyağı ilave edin. Kabartma tozu ve vanilyayı katın. Çilekleri ayıklayıp yıkadıktan sonra mikserden çekerek püre haline getirin ve harca ilave edin. Aldığı kadar unu da koyarak karıştırın ve kalıba dökerek orta dereceli fırında pişirin.