



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ELMALI PANDİSPANYA

3 yumurta  
3 fincan un  
3 fincan şeker  
2 ya da 3 elma

Önce 3 yumurta sarısı ve beyazı ayrı ayrı kaselerde çırpılır. Ardından her ikisi tek bir kapta birleştirilir, çırpılır. Ve 3 fincan toz şeker eklenir. Yine şeker eriyene kadar çırpmaya devam edilir. En son 3 fincan un ilave edilip biraz daha el çırpıcısıyla karıştırılır.

Bu arada pişirilecek kalıbın içine (ben yuvarlak borcam kullandım) fırın kağıdı yuvarlak kesilerek serilir.

Üzerine kabukları soyulmuş dilimlenmiş elmalar ince ince dilimlenip, yanyana aralık kalmayacak şekilde dizilir.

Büyüklüğüne göre elmalar 2 veya 3 adet olabilir. Elması bol olursa çok hoş bir mayhoşluk veriyor.

Çırpılan karışım elma dilimleri üzerini kaplayacak şekilde dökülür. 175 derecedeki önceden ısıtılmış fırına verilir, 25-30 dakika pişirilir.

Fırından çıkıp soğuduktan sonra, düz bir tabağa ters çevirip üzerindeki fırın kağıdı yavaşça çekilir.

