



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HİNDİSTANCEVİZLİ PANDİSPANYA

Yarım pandispanya

2 yumurta

1 bardak şeker

Hindistancevizi

Pandispanyanın alt tabanını fırın tepsisine koyun. Yumurta, şeker ve hindistan cevizi ni çırpma kekin üzerine dökün. 170 derecelik fırında üstü pembeleşirinceye kadar pişirin.
