



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İNGİLİZ PANDİSPANYASI

8 yumurta
240 g un
200 g toz şeker
½ çay kaşığı limon kabuğu rendesi
Vanilya altlık kağıt

Kalıbın dibi kâğıtla kaplanır. Kenarlarına çıkıntı yapmaması ve düzgün olması gerekir.

Un ve vanilya elenerek hazırlanır.

Yumurta akları ve sarıları ayrı ayrı çırpma tenceresine koyulur.

Yumurta aklarına şeker ve limon kabuğu rendesi eklenerek yumurtalar koyulaşıp 2-3 katı kabarıncaya kadar çırpılır.

Yumurta telleri kaldırıldığında üzerinde kalmalı, akmamalıdır.

Aklara sarılar ve un eklenerek hepsi birlikte çırpmadan , alt taraftakiler devamlı üste çekilerek kaldırılır.

Tamamen karışınca kalıbın ¾'üne gelene kadar doldurulur.

Önceden 180 °C' de ısıtılmış fırında 40-45 dakika pişirilir.

On dakika bekletilerek ızgara üzerine çıkartılır.

Not: Eğer renkli isteniyorsa una 1 yemek kaşığı kakao eklendikten sonra un elenir. Ceviz ya da fındık eklenecekse unla karıştırdıktan sonra eklenir. Diğer bir yöntem ise yumurta sarıları şeker ve limon kabuğu rendesiyle birlikte, akları da ayrı bir kaptaki çırpılarak hazırlanır. Bu yöntemle hazırlanan pandispanya diğerlerine göre daha iyi kabarır.