



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## KAKAOLU PANDİSPANYA

Yarım bardaktan iki parmak fazla toz şeker  
4 yumurta  
2 yemek kaşığı kakao  
1 çay kaşığı rendelenmiş limon kabuğu  
1 su bardağından biraz fazla un  
1 paket vanilya  
Tuz

Pürüzsüz bir pandispanya için önce yumurta akı ile toz şekeri köpürene kadar çırpın. Tuzu da ekleyin ve çırpmaya devam edin. Yumurta sarısını ve vanilyayı da ilave ederek çırpmaya devam edin. Limon kabuğu, kakaoyu da ekleyin ve karıştırın. Unu da azar azar ilave ederek karıştırın. Pişireceğiniz fırın tepsisini veya borcamı tereyağıyla yapılayıp üzerine un serpin. Ardından hazırladığınız hamuru tepsiye dökün. 180 derece ısıtılmış fırında 40 dakika pişirin. Piştikten sonra fırın kapağını aralık bırakarak kekin yavaşça soğumasını bekleyin. Pandispanyayı fırından çıkarın, 10 dakika daha soğumaya bırakın, daha sonra kenarları bir bıçakla gevşetin ve tamamen soğuması için baş aşağı bir tel ızgara üzerine çevirin. Kakaolu pandispanyanız hazır.

Not: Yumurtaların oda sıcaklığında olması gerekiyor. Bu nedenle pandispanyanızı hazırlamadan bir saat önce yumurtaları dolaptan çıkarın ve dinlendirin. Unu eleyin. Pandispanyayı karıştırırken hiç un ya da kakao topağı kalmamasına dikkat edin. Karışımı tepsiye döktükten sonra üstünü düzeltmeyin ya da tepsiyi tezgahın üzerine vurmayın, olduğu gibi bırakın.

