



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KARPUZ DOLGULU PANDİSPANYA KEK

- 6 tane yumurta
- 8 kaşık şeker
- 8 kaşık un
- 1 bardak su
- İç dolgusu için:
- 1 bardak şeker
- 100 gram margarin
- 2 kaşık nişasta
- 2 kaşık mısır unu
- 1 kaşık irmik
- 1 kaşık tarçın
- 1 çay bardağı kuş üzümü
- 1 çay bardağı su
- 4 dilim rondoda çekilmiş karpuz

İlk önce pandispanya yapıyoruz yumurta ve şekerini köpürene kadar çırpalım içine suyunu ekleyip ununu katalım yine köpük köpük olana kadar çırpalım fırına koyup pişirelim. Diğer tarafta nişastamızı suda eritelim. Karpuzlu suyu tencereye alalım içine mısır unu irmik şeker katıp nişastayıda ekleyelim pişirelim. Margarinle tarçın kuş üzümünü en son katalım tanetane olması lazım. Ocaktan alıp pişen pandispanya kekimizin içine dolduralım. Folyoyla toplayıp dolapta donduralım servis edelim.

