



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KOLAY PANDİSPANYA

10 yumurta
300 gram pudra şekeri
300 gram un
1 paket vanilya

Yumurtaları bir kab içerisinde kırınız. Pudra şekeriyle birlikte hafif ateş üzerinde iyice çırpınız. Koyulaşınca ateşten alarak, yoğurt kıvamına gelinceye kadar çırpıldıktan sonra un ve vanilya ilâve ediniz. Biraz daha karıştırarak altı yağlanmış kalıba dökünüz. Hafif hararetili fırında 45 dakika pişiriniz.

Bu pandispanya istenilen pasta yerine kullanılabilir. O zaman içine ekilmiş badem, fındık veya kakao konur ve içine konan malzemeye göre isim alır. Konulacak malzemenin miktarı 50 gramdır. Bunlardan birisi konulduğu zaman unu 50 gram azaltmalıdır.



Fotoğraf "LED" tarafından gönderildi. 14.02.2019