



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BASİT PANDİSPANYA

10 adet yumurta
250 gr. un (10 çorba kaşığı)
250 gr. tozşeker (10 çorba kaşığı)
Yarım paket kabartma tozu
Vanilya

10 adet yumurtayı 250 gr. tozşekeri, bir yumurta kabına, yoksa bakır bir tencereye koyup, çok hafif ateş üzerinde çarparak koyulaştırınız. (Kıvamı ezilmiş koyu bir yoğurt veya boza kıvamında olmalıdır.) Böyle anlamak tam netice vermez, en iyisi çarptığınız yumurtadan biraz kaldırıp, telin ucundan akıtın, akan son damlalar bir süre bozulmadan duruyorsa, kıvam tamdır.) Mikserde çarpıyorsanız kıvamı yine böyle anlayınız. Koyulaşan yumurtaya elenmiş vanilya ve kabartma tozunu, karıştırılmış unu ilâve ediniz. Telle altüst etmek suretiyle unu yumurtaya yediriniz. Mikserle çarpıyorsanız düğmeyi yavaşça getirerek unu yediriniz. Fazla karıştırmayın, hamurun sulanmasına sebep olursunuz. Sulanan hamur da fırında kabarmaz. Bu bakımdan karıştırma işlemini fazla yapmayınız. Yuvarlak bir pasta kalıbının kenarlarına yağ, altına da parşömen kâğıdı koyup, hamuru yarıya kadar bu kalıba doldurunuz. (Kare, dikdörtgen de olabilir.) Önceden ısıtılmış bir fırında ve hafif ısıda 30-40 dakika pişiriniz. Kontrolünü yapıp, fırından alınız. Biraz soğutup, kalıptan çıkarıp, istediğiniz pastada kullanınız.