



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KOLAY PANDİSPANYA

2 adet yumurta
1 ay kaşığı kabartma tozu
5 orba kaşığı un
Limon kabuđu rendesi
6 orba kaşığı ılık su
Vanilya
4 orba kaşığı tozşeker

Porselen bir kâseye 2 yumurtayı şekerli ılık suyu koyup, iyice karıştırınız.
Elenmiş unun içine kabartma tozunu, vanilyayı koyup, karıştırınız.
Unu porselen kâsedeki karışıma koyup, halloluncaya kadar karıştırınız.
Yağlanmış ve altına kağıt konmuş kalıba karışımı dökünüz.
Önceden ısıtılmış orta ısı fırında 25-30 dakika pişiriniz.

Not: Bu hamuru İstedİğiniz pasta ve tartlarda kullanabilirsiniz. Hem yapımı kolay pastalar, hem de ceviz, fındık vb. ilâve ederek de kekler yapabilirsiniz.
