



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KREMALI PANDİSPANYA

4 yumurta  
4 kahve fincanı şeker  
5 kahve fincanı un  
1 paket kabartma tozu  
1 paket vanilya  
1 çay bardağı su  
Üzeri için:  
3 su bardağı süt  
Kreması için:  
1 litre süt  
1 su bardağı un  
Yarım su bardağı şeker  
1 paket toz kremşanti  
2 çorba kaşığı hindistancevizi

Öncelikle yumurta ve şekerini çırpın. İçine unu kabartma tozunu ve suyu ekleyin. Bu karışımı dikdörtgen cam bir kabın içine boşaltın. 200 derecedeki fırında 30 dakika pişirin. Fırından çıkardıktan sonra biraz ılınınca üzerine 3 su bardak süt dökün. Sünger gibi çekecektir. Bu arada kremasını hazırlamak için sütü, unu ve şekerini ocak üzerinde kaynatın. Ve soğuyunca içine toz halindeki kremşantiyi ekleyip karıştırın. Bu kremayı da ısıtılmış pandispanyanın üzerine dökün ve yayın. Soğutup dilimleyerek servis yapın. Üzerine hindistancevizi serpilebilir.