



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MUHALLEBİLİ PANDİSPANYA

<http://www.ebruomurcali.com.tr>

1 su bardağı yumurta
1 su bardağı un
3 çorba kaşığı kakao
1 su bardağı toz şeker
Muhallebi için:
3,5 su bardağı süt
5 çorba kaşığı toz şeker
2 çorba kaşığı nişasta
1,5 çorba kaşığı un
2 çorba kaşığı tereyağı
1 tatlı kaşığı vanilya
Üzerine:
1 su bardağı erimiş çikolata

Pandispanyayı hazırlamak için; toz şeker ve yumurtayı 10 dakika çırpın. Un ve kakaoyu eleyerek yumurtaya yedirin. Yağlanmış tepsiye koyun ve 160 derecede ısıtılmış fırında kabarana kadar pişirin. Ayrı bir tencerede süt, toz şeker, un ve nişastayı karıştırarak koyulaşana kadar pişirin. Tereyağı ve vanilyayı ekleyip çırpın. Pandispanyayı ortadan ikiye bölün. Arasına muhallebiyi yayın ve diğer parçayı üzerine yerleştirin. Tepsiyi buzdolabına koyun ve 2 saat dinlendirin. Üzerine erimiş çikolata gezdirin ve dilimleyerek servis yapın.

