PANDİSPANYA ALATURKA

Malzeme :
1 bardak un «200» gram kadar
10 adet çok taze yumurta
2 kahve fincanı nişasta
250 gr. şeker

Yapılışı :
Yumurtalar kırılıp sarıları ayrı, beyazları ayrı kaplara konur. Sarıları kolayca ayırmak için yumurtalar delikli bir kevgire kırılır. Aklar aşağıya geçer, sarılar kalır. Onlar da bir kaşıkla dikkatle alınıp bir porselen kâseye aktarılır. Sarılara şeker ve un katılıp, ilk üç dakika gayet hafif ateş üzerinde olmak üzere ve tahta kaşık ile iyice dövülür. «10 dakika kadar.» Yumurtaların aklarına iki fincan nişasta konup, bir tahta çatal vs. ile hep bir tarafa döve döve köpürtülerek katı kar haline getirilir. Bundan sonra bu kar aklar da unlu sarılara karıştırılıp, içi yağlanıp unlanmış bir tepsi veya kalıba dökülerek hemen hiç bekletilmeden evvelden ısıtılmış «5 dakika evvel» fırına konur ve arada fırının kapağı hiç açılmadan 30 - 35 dakika kadar pişirilip çıkarılır. Soğuduktan sonra arzu edilirse arasına krema veya marmelat falan konur, arzu edilmezse sade olarak servis yapılır.

DİKKAT EDİLECEK HUSUSLAR :
1— Karıştırma veya dövmede tahta kaşık kullanılmalı ve hep bir tarafa karıştırılmalı.
2— Yumurta porselen kapta çırpılmalı.
3— Yumurtalar çok taze olmalı ve oda hararetinde bulunmalı.
4— Karışım kalıba döküldükten sonra hiç bekletmeden fırına verilmeli.
5— Yarım satten önce fırının kapağı açılmamalı.

© lezzetler.com tarif no:10930 • adı:PANDİSPANYA ALATURKA • gönderen:ÜLKÜ • indirme tarihi:02.05.2024 - 22:49