



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PANDİSPANYA HAMURU

0,7 su bardağı (125 gr.) Şeker
1 su bardağı (125 gr.) Un
4 adet (200 gr.) Yumurta
1 paket (5 gr.) Vanilya
1 adet (40 gr.) Limon
2-3 adet (350 gr.) Muz
50 gr. Hindistan Cevizi
Yarım çorba kaşığı (10 gr.) Tereyağ
1 çorba kaşığı (15 gr.) (Kalıp için) Un
150 gr. Toz Krem Şanti
1,3 su bardağı (250 gr.) Sütti

Unu eleyin. Fırın tepsisinin içine pişirme kağıdı serin. Kağıt üzeri ve tepsi kenarlarını yağladıktan sonra tepsi içinin her yanını unlayın.

Yumurtaların beyazı ve sarısı arıyın. Yumurta beyazını bir kaba alın. Yumurtalar beyazlaşınca kadar mikser ile çırpın (Yaklaşık 5 dakika).

Şeker, vanilya ve yumurta sarısını başka bir kaptaki çırpın. Beyazlaşan yumurta beyazını karışıma ilave edin. Biraz daha karıştırın.

İçine un ve limon kabuğu rendesi koyarak karıştırın. Karışımı aynı kalınlıkta olacak şekilde tepsiye dökün.

Tepsiyi fırın içine koyarak fırın çalıştırın.

Piştikten sonra fırından alın, pişirme kağıdı ile birlikte uzun kenarından rulo yapın.

Çırpmaya kabına soğuk süt koyun ve içine krem şanti dökün. 1-2 dakika çırparak krem şanti hazırlayın.

Soğuyan pandispanya ruloyu açarak yağlı kağıttan ayırın. Üzerine krem şanti sürün, rulo ortasına muz koyun. Tekrar rulo yapın.

Kalan krem şantiyi pastanın dışına sürün. Pastanın üzerine hindistan cevizi serpin. Pastayı buzdolabında bir miktar soğutarak servis yapın.

