



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PANDİSPANYA YAPIMININ PÜF NOKTALARI

Yumurtalar taze ve oda ısısında olursa pandispanya daha çok kabarır.

Yumurta akıyla sarısını beraber karıştırırsanız pandispanya kabarmaz. Sadece ovaleksli pandispanyalarda beraber karıştırılır.

Çırpma kabı temiz, yağdan arınmış, metal, cam veya porselen olmalıdır.

Kek kalıbının tabanına fırın kağıdı kesin, gerekirse en altına da folyo sarın. Folyo hamurun taşmasını büyük ölçüde engeller. Dilerseniz içi için de fırın kağıdı kesin. Bu yöntem kekin etrafını pürüzsüz yapar. Kabınızın kenarlarını yağlamaya gerek yok, böylece kek kenarlara tutunur ve sönme riski azalır.

Fırını önceden ısıtın. 160 derece ve 50 dakikadan şaşmayın.

İlk 30 dakika fırının kapağını kesinlikle açmayın, bu süre zarfında zaten pişmemiştir.

40 dakikadan sonra kürdan veya bir bıçak yardımıyla kontrol edin.

Piştikten emin olduğunuz pandispanyayı fırından hemen çıkarmayın. Fırını kapatıp kapağını aralık bırakın. 5 dakika sonra çıkarın. Pişen pandispanyayı kullanmadan önce en az 2 saat hatta 1 gün bekletirseniz daha güzel kesilir ve şeklini daha iyi korur.

Pandispanyanızın pamuk gibi olmasını istiyorsanız, ısıya dayanıklı bir kaba su koyarak fırının içinde bekletebilirsiniz.