



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PANDİSPANYA YAPIMININ PÜF NOKTALARI

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

İyi bir pandispanya elde etmek için bütün malzemeleri önceden hazırlamanız önemlidir. Pandispanya tariflerinde malzeme miktarı elde edeceğiniz sonuca doğrudan etki eder. Ayrıca pandispanya hazırlamadan önce sadece malzemeleri değil kek kalıbını ya da tepsiyi hazırlamalısınız ve fırını ısıtmaya başlamalısınız. Kelepçeli bir kalıpta pandispanya yaparsanız kalıbın tabanını yağlı kağıt ile kaplayıp kenarlarını mutlaka yağlayın fırın rafının ortaya gelecek şekilde ayarlanmış olması bile pandispanyanın lezzeti için önemlidir.

Karışıma girecek tüm malzemeler oda sıcaklığında olduğu zaman iyi sonuç alırsınız. Özellikle yumurtalar oda sıcaklığında olmalı. Eğer pandispanyanızda yağ kullanacaksanız, tereyağı ya da margarinin de sıcaklığının ortalama olması önemlidir. Eğer yağı akışkan olursa pandispanyanız ağır ve yoğun olur tam aksi olursa yani yağ soğuk ise karışıma homojen bir şekilde dağılması uzun sürer. Bu durumda kekin sert olması kaçınılmazdır. Pandispanyaya ekleyeceğiniz unu ve kabartma tozunu karıştırın. Elde ettiğiniz toz karışımı mutlaka eleyerek sıvı karışıma ekleyin. Bu sayede karışımınız daha kısa sürede homojen bir yapıya sahip olur bu durum da pandispanyanın kabarması için çok önemlidir. En taze yumurtayı kullanmak en güzel pandispanya için olmazsa olmazlar arasında yer alır.

