



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PANDİSPANYA ISLAMA SUYU

1 su bardağı su
3 çorba kaşığı tozşeker

Hazırladığımız pandispanyaları, soğuduktan sonra ikiye veya üçe kestiğimiz zaman, bu kekleri, hazırlayacağımız ıslama suyuyla ıslatmamız pastamızın güzelliği açısından çok önemlidir.

Islama sularını, hazırlayacağımız pastanın çeşidine göre lezzetlendirebiliriz.

Mesela meyveli pastalara, içine koyduğumuz meyvenin esansı ile lezzetlendirdiğimiz ıslama suyunu kullanabiliriz.

Bu değişikliği, likörler veya meyve suları ile de sağlayabiliriz.

İkiye veya üçe böldüğümüz pandispanyaları, ıslama suyuna batırdığımız bir fırça veya kaşık yardımıyla ıslatalım. Yalnız çok fazla da ıslatmamak gerekir, sonra ekmek çamur gibi olur ve parçalanır.