



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PANDA ESPANA

8 yumurta
240 g un
200 g toz şeker
½ çay kş. limon kabuğu rendesi
Vanilya
Altlık parşömen kağıdı

Kalıbın dibi kağıtla kaplanır. Kenarlarına çıkıntı yapmaması ve düzgün olması gerekir
Un ve vanilya elenerek hazırlanır.
Yumurtalar yumurta tenceresine kırılır. şeker eklenir.
Ilık bir yerde yumurtalar koyulaşıp 2-3 katı kabarınca kadar çırpılır.
Limon kabuğu rendesi eklenerek 8-10 saniye de onunla çırpılır.
Un ve vanilya eklenir.
Çırpmadan devamlı olarak dip tarafı üste çıkartılarak karıştırılır.
Kalıbın ¾ üne doldurulur.
Önceden 180°C de ısıtılmış fırında 40-45 dakika pişirilir.
10 dakika bekletilerek ızgara üzerine çıkartılır.
