



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PANDİSPANYA KEK

- 4 adet yumurta
- 4 kahve fincanı şeker
- 4 kahve fincanı un
- 1 kahve fincanı su
- 2 yemek kaşığı sıvı yağ
- 1 adet kabartma tozu
- 1 adet vanilya

Yumurta beyazlarını bir kasede köpürene kadar çırpın. Şekerin yarısını bu karışımın içine dökün ve eriyene kadar çırpmaya devam edin.

Farklı bir kasede yumurta sarısını ve kalan şekeri ilave edip çırpın. Şeker eridikten sonra biraz yağ koyup çırpmaya devam edin. Vanilya ve kabartma tozunu ekledikten sonra yumurtanın beyaz ve sarısını birleştirip bir müddet daha çırpın.

Unlanmış kalıba dökerek 40 dakika pişirin. Dilimleyip servise sunun.



Fotoğraf "şenel" tarafından gönderildi. 10.10.2019