



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PANDİSPANYA KEKİ

3 Yemek Kaşığı Sana Hamurışı

1 Paket vanilya

2 Su Bardağı un

1 Su Bardağı tozşeker

1 Paket kabartma tozu

5 Adet yumurta

Un ve kabartma tozunu bir kaba eleyin. Yumurtalar, vanilya, eritilmiş sana yağ ve şekeri hamur yoğurma kabına alıp mikserle 15 dakika köpük köpük olana kadar çırpın. Unlu karışımı ekleyip tahta kaşıkla düzgün bir hamur elde edinceye kadar alttan üste doğru karıştırın. Hazırladığınız hamuru yaklaşık 22-24 santim çapında kelepçeli bir kalıba dökün. Önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırında 15 dakika pişirin. Fırın ayarını 150 dereceye indirin ve 30-35 dakika daha pişirin. Keki fırından alıp ılındıktan sonra kalıbından çıkarın ve ızgara telin üzerinde soğumaya bırakın. Pasta tabanı için pişirdiğiniz pandispanyayı soğuduktan sonra enine ikiye kesin. Daha küçük bir kelepçeli kalıpta pişirdiyseniz keki enine üç eşit parçaya da kesebilirsiniz.