



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

PANDİSPANYA NEDİR?

Genellikle pastalar için kullanılan hamur biçimidir. Yumurta ve şeker iyice çarpılır karıştırılırken içine giren havanın oksijeni hafif olmasını temin eder. Un ve yağ ilâve edilir.

Pandispanya, iki ayrı biçimde hazırlanır.

a Ateşte hazırlanan pandispanya (genoise tarzı)

b Normal ısıda hazırlanan pandispanya (savote tarzı)
