



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PANDİSPANYA (PASTA HAMURU)

Malzeme :

1/2 paket kabartma tozu,  
5 yumurta,  
150 gr. un,  
125 gr. şeker,  
vanilya.

Yapılışı:

- 1- Yumurtaları yumurta tenceresine kırınız.
- 2- Şekeri koyup hafif ateş üzerinde yoğurt kıvamına gelinceye kada çarpınız.
- 3- Ateşten alınca vanilya, kabartma tozu, karıştırılmış unu koyunuz.
- 4- Bir iki defa karıştırınız.
- 5- Kağıt yayılmış kalıba dökünüz.
- 6- Hafif hararetli fırında 40-45 dakika pişiriniz.

NOT: Bu pandispanya istenilen pasta yerine kullanılır. Bazen içine çekilmiş, badem, fındık, ceviz kakao konarak çeşitli pandispanyalar da yapılır. Bu malzemelerden birini ilave edecek olursanız ilave edilecek miktar kadar unu azaltmak lazımdır. İçine konan malzemeye göre isim alır. Örneğin cevizli pandispanya v.s. gibi.

[ML® Nurnur için tıklayın](#)