



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PANDİSPANYA

<https://multicooker.com>

Buğday unu 180 gr
Yumurta 250 gr (5 adet)
Şeker 200 gr
Tereyağı 10 gr
Kabartma tozu 5 gr

Yumurtaları şekerle iyice karıştırın ve köpük köpük olana kadar çırpın. Sürekli karıştırarak un ekleyin ve iyice karıştırarak homojen hale getirin. Çok fonksiyonlu pişiricinin içine tereyağı sürün hamuru koyun. Kapağı kapatın. Çok fonksiyonlu pişiricinin çalışma modunu HAMUR İŞİ pişirme süresini 50 dakika olarak ayarlayın ve "Başlat" tuşuna basın. Çalışma modu bitene kadar pişirin. Pandispanyayı 15 dakika pişiricinin içinde bekletin.

