



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

PANDİSPANYA

Malzeme

Yumurta 4 adet

Şeker bir çay bardağın'dan biraz fazla

Un Bir su bardağından biraz fazla

Bir fırça yardımıyla pandispanya kalıbı (24-26 cm çapında) tereyağı ile yağlanır. Yağın üzerine un serpilerek kalıp yağlanır.

Çırpma kabına yumurta ve şeker konulur. Mikserle boza kıvamına gelinceye kadar çırpılır. Elenmiş un, çırpılmış yumurtaya dökülerek, yumurta pörsütülmeden küçük kevgir ile karıştırılır. Kalıbın yarısına kadar harç doldurulur. 170-180°C sıcaklıktaki fırına verilir ve kızarana kadar (15-25 dakika civarında) pişirilir.

Un, kesinlikle elenmiş olmalı. Yumurtanın, iyi kabarması için, çırpmadan önce 35-40°C ısıtılması tavsiye edilir.

Un yumurtaya bir kevgir yardımıyla abartılmadan karıştırılmalıdır. Yani pandispanya hamuru pörsütülmemelidir.

Pandispanya piştiği zaman bir sünger gibi yumuşak olmalıdır.

[ML® Hasbahçe için tıklayın](#)