



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PANDİSPANYA

- 4 adet yumurta
- 1 çimdik tuz
- 1 su bardağı toz şeker
- 4 yemek kaşığı ılık su
- 1 yemek kaşığı sıvı yağ
- 1 adet portakal veya limon rendesi
- 1 paket kabartma tozu
- 1 paket vanilya
- 1 su bardağı
- 1 tepeleme yemek kaşığı un

Yumurtaların aklarını ve sarılarını ayırıyoruz. Aklarını cam veya porselen geniş bir kasede, bir çimdik tuzla kabarıp katılaşana kadar çırpıyoruz. Ayrı bir yerde yumurta sarılarını ve toz şekeri çırpıyoruz ve üzerine kaşık kaşık ılık su ekliyoruz. Sonra sıvı yağ ilave ediyoruz. Portakal veya limon kabuğunu rendeleyip karışıma ekliyoruz. Un, kabartma tozu ve vanilyayı birlikte kaba eleyip spatula ile havalandırarak karıştırıyoruz. En son yumurta aklarını yavaş yavaş ekleyip havalandırarak karışıma yediriyoruz. Fırını önceden 165 derecede ısıtıyoruz. Isıya dayanıklı bir kaba koyup ya da tepsiye su döküp üzerine kalıbı yerleştirerek yaklaşık 25 dakika pişiriyoruz. Dinlendirip dilimliyoruz.

