



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PANDİSPANYA

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

4 adet yumurta
1 su bardağı toz şeker
1 su bardağı un
1 yemek kaşığı kakao (isteğe bağlı, çikolatalı pandispanya için)

Fırını 180°C'ye önceden ısıtın. Pandispanya için kullanacağınız kalıbı yağlayın ve hafifçe unlayın veya yağlı kağıt serin.

Yumurtaları ve toz şekerini derin bir karıştırma kabında mikserle iyice çırpın. Karışım kabarana kadar yaklaşık 5-7 dakika çırpın.

Karışımın rengi açık sarıya dönene kadar çırpmaya devam edin.

Unu ve isteğe bağlı olarak kakao tozunu eleyerek karışıma ekleyin.

Spatula veya tahta kaşıkla yavaşça karıştırarak unun tamamen karıştığından emin olun, ancak fazla karıştırmayın ki hava kabarcıkları kaybolmasın.

Hazırladığınız karışımı hazırladığınız kalıba dökün.

Önceden ısıtılmış fırında yaklaşık 25-30 dakika pişirin. Piştiğini anlamak için kürdan testi yapabilirsiniz; kürdanı pandispanyanın ortasına batırın, temiz çıkıyorsa pandispanya pişmiş demektir.

Fırından çıkardıktan sonra pandispanyayı kalıptan çıkarın ve soğumaya bırakın.

