



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YAŞ PASTA İÇİN PANDİSPANYA

7 yumurta
1 su bardağı şeker
2 su bardağı un
1/2 paket vanilya
1 çay kaşığı limon kabuğu rendesi

Una vanilya katıp eleyiniz. Kek kalıbını yağlayıp yağlı kâğıt yerleştiriniz. Yumurta ile şekeri bakır bir kaptaki koyu boza kıvamına gelinceye kadar çarpınız. Un ve limon kabuğu rendesi katıp yavaşça karıştırınız. (Sulanmaması için çarpmayınız) Kalıba döküp hafif hararetli fırında 45-50 dakika pişiriniz. Kalıp ılıklaşınca pandispanyanın çevresini bıçakla kalıptan kurtarıp ters çeviriniz. Kâğıdını çıkartınız.

[ML® Yarım Pasta için tıklayın](#)