



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

---

## PANDİSPANYA

5 yumurta  
5 fincan şeker  
4 fincan un  
2 fincan pirinç unu  
1 çay bardağı sıvıyağ  
1 adet limon  
1 çay kaşığı dolusu  
karbonat

1- Geniş bir kaba iki parmak kalınlığında sıcak su konur. Sıcak suyun içine başka bir kap oturtturulup bunun içine yumurtalar kırılıp şeker katılıp şeker katılıp mikserle çırpılmaya başlanır. Çırparken hep aynı yöne döndürülerek çırpılır (yaklaşık 15-20 dakika).

2- Hamur yoğurt kıvamına gelip kabarıp koyu bir hal alınca sıvıyağ damla damla akıtılarak aynı zamanda çırpılmaya devam edilir. Yağ dökme işi bitince limon suyunun içine konmuş karbonat katılır.

3- Un ve pirinç unu katılıp iyice karıştırılıp yağlanmış kek kabına dökülür. Fırına verilip orta dereceli ateşte pişirilir.

4- Kekin iyi pişmesi için kalıbın üzerine bir kapak kapatılmalıdır.

[ML® Pandispanya için tıklayın](#)

---