



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PANDİSPANYA

Malzemesi:

2 kahve fincanı un
1 kahve fincanı nişasta
2,5 kahve fincanı toz şeker
3 adet yumurtanın akı
9 adet yumurtanın sarısı
1/2 kahve fincanı su
1/2 küçük limon kabuğu rendesi
1 tutam tuz.

Hazırlanışı:

İki tencereden birine 9 yumurtanın, sarısını, diğerine 3 yumurtanın aklarını koyun. Yumurta sarılarına yarım kahve fincanı su, yarım limon kabuğu rendesini, iki buçuk kahve fincanı toz şekeri ilâve edin. Yumurta teliyle hafif ateşte şekerli yumurta sarılarını 6-7 dakika hiç durmadan dövün ve bir tarafa bırakın. Sonra, diğer tenceredeki yumurta aklarına bir tutam tuz katarak yumurta aklarını kar gibi beyaz ve koyu köpük haline gelene kadar bunları da 10 dakika kadar hiç durmadan dövün. Yumurta aklarının döğfilmesi sona erince, yumurta sarısı tenceresine iki kahve fincanı un, bir kahve fincanı nişasta, ile koyu köpük haline gelmiş olan yumurta aklarını katarak hepsini tahta kaşıkla karıştırın. Sonra da bu hamuru yağlanmış kalıba dökerek orta hararetli fırında 45 dakika pişirin.

Not: Pandispanyaları istediğiniz takdirde içi meyvalı olarak da hazırlayabilirsiniz. Bu tarifte pandispanyanın ara kısmına ince dilimler halinde kesilmiş olan elmalar yerleştirilmiştir. Elmaların üzerlerine kuru üzüm koyarak pandispanyanızı daha da zenginleştirmeniz mümkün olacaktır.