



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PANDİSPANYA

9 tane yumurtanın sarısı
1/2 kahve fincanı su
1/2 limonun kabuğu (rendelenmiş)
1/2 kahve kaşığı tuz
2,5 kahve fincanı toz şeker
2 kahve fincanı un
1 kahve fincanı nişasta
3 tane yumurta akı

Orta boy iki tencereden birine, ölçülere göre yumurta akları, öbürüne sarıları konulur. Yumurta sarılarının bulunduğu tencereye su, rendelenmiş limon kabuğu ve toz şekeri ilâve edilerek telle çok hafif ateş üzerinde 7 -8 dakika hiç durmadan dövülür. Kabarınca ateşten indirilerek bir tarafa bırakılır. Bundan sonra yumurta aklarının bulunduğu tencereye tuz serpilir ve 10 dakika hiç durmadan, yıkanmış telle, aklar dövülür. Yumurta akları bembeyaz köpük halini alınca bir tarafa bırakılır. Sonra yumurta sarılarının bulunduğu tencereye ölçülere göre un, nişasta konularak köpük halini almış olan yumurta akları da ilâve edilerek tahta kaşıkla iyice karıştırılır. Hepsi birbirleriyle hallolunca, kâğıtlanmış ya da hafifçe yağlanmış bir tepsiye dökülerek orta ısıdaki fırına sürülür. 45 dakika pişirildikten sonra tepsi fırından alınır ve soğuduktan sonra servis yapılır.