



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PANDİSPANYA

- 5 Yumurta
- 1 Su bardağı toz şeker
- 1,5 Su bardağı un
- 1 Limon kabuğu rendesi
- 1 ay kaşığı kabartma tozu
- 1 Paket vanilya

Unu kabartma tozu ile karışık eleyiniz.

Diğer taraftan şeker, ateş üzerinde dibi yuvarlak çukur bir kaptan, yoğurt kıvamına gelinceye kadar çarpınız.

Unu ilâve ediniz ve hafif karıştırınız.

Yağlanmış ve hafifçe unlanmış pasta kalıbına dökünüz.

Isıtılmış orta ısıdaki fırında 35-40 dakika pişiriniz. Fırından çıkartıp kalıpta bekletiniz.

Not: Ateş üzerinde yumurta çırparken tencerenin eli yakmayacak derecede ateşin hafif olmasına dikkat etmelidir.