



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PANDİSPANYA

Bir miktar şekeri havanda dövüp ince elekten geçiriniz, çok taze 25 yumurta kırıp sarısı ile akını ayrı ayrı kaplara koyunuz. Sarısına 30 çorba kaşığı tozşeker ile 25 kaşık ince nişasta koyup tahta kepçe ile dövünüz. Akma 3 kaşık nişasta serpererek döve döve iyice köpürttükten sonra sarısı ile karıştırıp ince kâğıt kaplı kenarlı tepsiye dökerek düzleyiniz, üstüne bir kâğıt örterek hemen fırına sürünüz. Kabarınca çıkarınız, hemen tepside alarak soğumaya bırakınız.

Not: Döerken yumurta sarısına bir miktar sakız konursa daha güzel olur.
