



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PANDİSPANYA

Türk Kadınının Tatlı Kitabı  
Türkiye Şeker Fabrikaları Genel Müdürlüğü 1966

150 g Un (3 fincan)  
180 g Şeker (3/4 bardak)  
5 tane Yumurta  
1 tane Limon kabuğu rendesi

Bir kaba; 150 g un (3 fincan) eleyerek ileride kullanmak üzere bir tarafa bırakınız. Diğer taraftan içinde; 5 yumurta bulunan bir tencereye 180 g şeker (3/4 bardak) ve bir tane limonun kabuk rendesini koyduktan sonra bunları yumurta teli ile 35-40 dakika dövünüz, müteakiben bu şekerli yumurtalara evvelce eleyip bir tarafa bırakmış olduğunuz unu da ilâve ederek hepsini birbirleriyle hâlloluncaya kadar tekrar iyice bir karıştırınız ve bunu yağlanmış, hafifçe unlanmış yuvarlak bir pasta kalıbına döktükten sonra orta ısıdaki fırına sürerek 35-40 dakika kadar pişiriniz. Pandispanya pişince, soğutunuz, kalıbından çıkartınız ve servis yapınız.

Not : Pandispanya kalıbının 19-23 santim çapında ve 5-6 santim yüksekliğinde olması şayanı tavsiyedir.