



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PASTA EKMEĞİ (PANDİSPANYA)

10 adet yumurta
250 gram tozşeker
250 gram un
1 paket vanilya
1/2 paket kabartma tozu

Yumurtalarla, tozşekeri boza ya da koyu bir yoğurt kıvamına gelinceye kadar çırpalım.

Bunun için ya mikser kullanalım ya da bakır bir tencerede, kısık ateş üzerinde çırparak, bu kıvamı bulalım.

Kıvamın olduğunu anlamak için, karışımdan tahta bir kaşıkla aldığımız sıvıyı tekrar tencereye dökünçe, hemen batmamalı, birazcık karışımın üzerinde kalmalıdır.

Bu esnada vanilya ve kabartma tozunu una katıp, iyice karıştıralım. Sonra bir tel süzgece ve eleğe koyup, yumurtaların üzerine eleyerek, ilave edelim ve bir yandan da tahta bir kaşıkla yavaşça karıştırıp, birbirine yedirelim.

Sonra hemen dibini ve etrafını iyice yağladığımız ve tepsinin tabanı ebadında yağlı kağıt yerleştirdiğimiz 25-30 cm. çapındaki kalıba veya tepsiye döküp, 5-10 dakika önceden ısıttığımız 150-170°C arasında ki fırına atıp, 35-40 dakika pişirelim.

Ortasına batıracağımız kürdan temiz çıkarsa, pişmiş demektir. Eğer hamur bulaşıklı çıkarsa, içi çiğ demektir.

Biraz soğuyunca tepside çıkartıp, pasta yapımında kullanabiliriz.

Bu pandispanyayı yuvarlak ya da dikdörtgen olarak da pişirebiliriz.

Not: Bu pandispanyayı, kakaolu yapmak isterseniz, ilave ettiğiniz kakao kadar un eksilteceksiniz. Yani 220 gram una, 30 gram kakao eklemelisiniz.