



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PANDİSPANYA

Milli Eğitim Bakanlığı
Mesleki Eğitim ve Öğretim Sisteminin Güçlendirilmesi Projesi
Ankara 2006

8 yumurta
240 g un
200 g toz şeker
Vanilya
Altlık parşömen kağıdı (25 cm çapındaki yuvarlak pasta kalıbı veya tepsi için)

Yumurtaları yumurta tenceresine kırınız.
Şekeri ekleyiniz.
Ilık bir yerde yumurtalar koyulaşp 2-3 katı kabarınca kadar çırpınız.
Un ve vanilya ekleyiniz.
Çırpılan gereçlerin tam olarak karıştığından emin olunuz..
Hamuru kalıbın $\frac{3}{4}$ üne doldurunuz.
Önceden 180°C de ısıtılmış fırında 40-45 dakika pişiriniz.
Fırının kapağını 20-25 dakika açmayınız.
Hazırlamış olduğunuz pandispanyayı daha sonra uygun krema kullanarak pasta yapabilirsiniz.

Not: Hamur hazırlanmadan önce fırının ısıtılmış olmasına dikkat ediniz. Hamurun pişip pişmediğini kontrol etmek için kürdan batırabilirsiniz. Fırından alınmadan önce sivri bir bıçak yada kürdan batırarak tamamen pişip pişmediği kontrol ediniz. Fırından çıkardıktan sonra iyice soğuyana kadar bekleterek ızgara üzerine alınız.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 11.12.2023