



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PORTAKALLI PANDİSPANYA

4 yumurta
1 su bardağı süt
1 su bardağı zeytinyağı
2 portakalın kabuğu
1 paket vanilya
1 paket kabartma tozu
Aldığı kadar un

Şeker ve yumurtayı iyice çırpın. Buna sütü ve zeytinyağı ilave edin. Kabartma tozu ve vanilyayı katın. Portakal kabuğunu rendeleyerek ilave edin. Aldığı kadar unu da koyarak karıştırın ve kalıba dökerek orta dereceli fırında pişirin.

Not: Verdiğimiz bu basit tariftten yararlanarak değişik pandispanya veya kekler hazırlayabilirsiniz. Verdiğimiz malzemelere ilave olarak değişik bir çok meyvenin kabuğunu veya meyve şekerlemesini katabilirsiniz. Kakaolu pandispanya için de sadece kakao ilave etmeniz yeterlidir.