



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SAVOİE USULÜ PANDİSPANYA (FRANSA)

Yumurtaların beyazı ve sarıları ayrı ayrı çarpılarak yapılır. Bu hamurda kullanılacak şekerin yarısı yumurtanın sarısı ile içine hava girecek biçimde iyice çarpılır. Şekerin diğer yarısı yumurta beyazı katı kar haline gelinceye kadar çarpıldıktan sonra şeker yumurta akına azar azar ilâve edilir. Daha önce karıştırılmış yumurta sarısı ile şeker karışımına kar haline getirilmiş ve şeker karıştırılmış elenmiş un ilâve edilerek tahta kaşık ile karıştırılır. Yumurtaların beyaz ve sarılarının ayrı ayrı çalışılarak sonradan birbirleri ile karışmasının nedeni hamurun içine fazla hava kabarcıklarının girmesi, hamur havalandırılarak çalışıldığı takdirde çok hafif bir pandispanya elde edilir. Ayrıca unun hamura katılması da çok nazik bir işlemdir. Çalkalama hamurlarında unu ilâve ettikten sonra çok fazla karıştırmamalı. Uzun süre çarpıldığında hamur ağırlaşır, unu ölçüsüne göre koymalı. Unun miktarı kâfi gelmezse pandispanya fırında pişerken kabarıklığı iner. Bazen bir miktarda nişasta ilâve edilebilir. Fakat o zaman unun ölçüsü azaltılmalıdır.

[ML® Pandispanya için tıklayın](#)