



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SAVYER PANDİSPANYASI

MALZEME:

10 yumurta
10 çorba kaşığı pudra şekeri
9 çorba kaşığı un
yarım paket vanilya
1 limonun rendelenmiş kabukları

HAZIRLANIŞI:

Yumurtaların sarıları, porselen bir kaba dökülür. Üzerine pudra şekeri ilave edilir. Sonra; "beyaz köpük" haline gelinceye kadar çırpılır.

Bakır tencereye ayrılan yumurta aklarının üzerine bir fiske tuz atılır. Sonra "kar" haline gelinceye kadar çırpılır.

Un, bir kaba elenir. Üzerine vanilya ve rendelenmiş limon kabukları konur.

Bunun üzerine yumurta sarısı-şeker karışımı dökülür. Bir-iki kere karıştırılır.

önceden ısıtılmış, hafif hararettteki fırında 45 dakika pişirilir.

Hafif soğuduktan sonra kalıptan çıkarılır.