



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SAVAYER PANDİSPANYASI

10 adet yumurta
300 gr. un (9 çorba kaşığı)
250 gr. pudraşekeri (10 çorba kaşığı)
Limon kabuğu rendesi
Yarım paket vanilya

Yumurtaların sarısıyla aklarını çok dikkatli olarak ayırıp, sarılarını porselen bir kaba, aklarını da bakır bir tencereye koyunuz.

Sarıların içerisine pudraşekeri koyup, küçük bir telle çarparak beyaz köpük veya krem haline getiriniz.

Akların içerisine de bir fiske tuz atıp, kar haline getiriniz.

Unu bir kaba eleyip, içine vanilya ve limon kabuğu rendesini katınız.

Unu sarılara ilâve edip 1-2 defa karıştırarak yediriniz.

Sonra bu karışıma kar halindeki yumurta aklarını da katıp, süratle 1-2 defa karıştırınız. (Fazla karıştırmayınız, aklar sulanır, pandispanya güzel olmaz.)

Hazırlanan hamuru yağlanmış ve altına kâğıt konmuş kalıbın yarısına kadar doldurunuz.

Önceden ısıtılmış fırında ve hafif ısıda 30-40 dakika pişiriniz.

Kontrolünü yaptıktan sonra, fırından alınız.

Hafif soğuyunca kalıptan çıkarıp, istediğiniz pastalarda kullanınız.

Not: Bu pandispanyayı renkli yapmak istediğiniz zamanlarda, una 50 gr. kakao karıştırırsanız, o zaman pastanın hamuru çikolata rengine olur.