



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SÜNGER PANDİSPANYA

4 adet yumurta (oda sıcaklığında)
1 su bardağı toz şeker
Yarım çay bardağı ılık su
Çeyrek limonun suyu
1 paket kabartma tozu
1 paket şekerli vanilin
1 su bardağı tepelme + 1 su bardağından 2 parmak eksik un
İsteğe göre yarım limon kabuğunun rendesi
1 yemek kaşığı limon suyu
1 fiske tuz

Yumurtanın beyazı ve sarısını ayırın ve yumurtanın sarısını toz şekerle krema haline gelene kadar çırpın. Çeyrek limonun suyunu ve ılık suyu ilave edip iyice çırpın ve vanilini, kabartma tozunu da ilave ettikten sonra unu havadan eleyerek ilave edin, tahta bir kaşıkla karıştırın. Ayrı bir kapta yumurtanın beyazını bir fiske tuzla kar beyazı olana kadar yüksek devirde iyice çırpın. Önceden yaptığınız kek karışımına ilave edip tahta kaşıkla karıştırıp altı tabanına ve kenarına fırın kağıdı yerleştirdiğiniz 22 cm kelepçeli kek kalıbına dökün. Kek kalıbını hafif hafif tezgaha bir kaç defa vurun ve içindeki hava kabarcıklarının yukarı çıkmasını sağlayın. Önceden ısıtılmış 180 derecedeki fırırırken fırının bir köşesine su dolu bir kase koyun bu işlem kekin daha yumuşak ve daha güzel gelmesini sağlar. Pandispanyanın üzeri iyice kızarana kadar pişirin, kekinizin piştiğinden emin olmadan fırının kapağını açmayın. Pişen ve soğuyan kekinizi kalıptan çıkarırken tepsinin kenarlarını bıçakla sıyrıp öyle çıkarın çünkü kalıbın kenarını yağlamadığımız için kenarlarına yapışabilir. Pandispanyanızı istediğiniz türde süsleyin.

