



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SUPANGLE

Malzemeler:

Pandispanya için malzeme:

1 su bardağı tozşeker

8 adet yumurta

2,5 kahve fincanı un

1,5 kahve fincanı nişasta

1 tatlı kaşığı limon kabuğu rendesi

Kreması için malzeme:

3 adet yumurtanın sarısı

1,5 kahve fincanı un

yarım kahve fincanı tozşeker

1 kahve fincanı kakao

1 paket vanilya

2,5 su bardağı süt.

Hazırlanışı:

Önce pandispanyalar hazırlanır. Yumurtalar bir tencereye kırılarak tozşeker katılır. Koyu bir bulamaç kıvamına gelinceye kadar 25 dakika çırpılır. Karışım ilk 2-3 dakika hafif ateş üzerinde çırpılırsa daha iyi kabarır. Diğer tarafta un, nişasta ve limon kabuğu harmanlanarak birbirine iyice karıştırılır. Sonra bu karışım bulamaca azar azar katılarak yedirilir. Böylece hazırlanan hamur istenilen büyüklük ve biçimde önceden yağlanmış ve unlanmış kalıplara boşaltılır. Kalıplar orta ısıli fırına konur ve pandispanyalar kabarıp, üstleri iyice pembeleşinceye kadar 30 dakika pişirilir. Pandispanyalar fırından çıkarıldıktan sonra bir kenarda ılıtılır. Sonra kalıplarından çıkarılarak soğumaya bırakılır. Pandispanyalar soğurken derin bir kaba un, tozşeker, kakao, vanilya konur ve iyice karıştırılır. Çırpılmış yumurta sarısı bu karışıma iyice karıştırılır. Hızlı hızlı karıştırılmaya devam edilerek, ince ince akıtarak sıcak süt yedirilir. Ateşe oturtulur ve karıştırılarak pişirilir. Krema düğün çorbası kıvamına gelince ateşten indirilir. Soğumuş pandispanyalar kâselere konarak üstlerine ateşten indirilen krema dökülür ve bir kenarda soğumaya bırakılır. Kremalar iyice soğuyunca servis yapılır.



Fotoğraf "İsmet Atabay" tarafından gönderildi. 01.03.2018