



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YOĞURTLU PANDİSPANYA

1 kase süzme yoğurt
3 adet yumurta
1 su bardağı şeker
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
2 çorba kaşığı erimiş tereyağı
2,5 su bardağı un

Yoğurt, şeker ve yumurta mikserle 7-8 dakika çırpılır. Ardından tereyağı eklenir, kısa süre daha çırpılır. Kalan malzemeler katılır. Bacası olmayan, yağlanmış kek kalıbına dökülür. Önceden ısıtılmış 170 derece fırında 50 dakika pişirilir.
