



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YOĞURTLU PANDİSPANYA

- 4 Adet Yumurta
- 4 Türk Kahvesi Fincanı Toz Şeker
- 4 Türk Kahvesi Fincanı un
- 1 Türk Kahvesi Fincanı yoğurt
- 2 Yemek Kaşığı erimiş margarin
- 3 Yemek Kaşığı Kaynar Su
- 1 Paket Kabartma Tozu
- 1 Paket vanilya

Yumurta aklarını cam bir kasede krem şanti kıvamına gelinceye kadar çırpın. Şekerin yarısını ekleyin ve şeker eriyinceye kadar çırpın.

Ayrı bir kasede yumurta sarılarını, kalan şeker ve kaynar su ile şeker eriyinceye kadar yaklaşık 6-7 dakika çırpın.

Şeker eriyince margarin ve yoğurdu ekleyin ve çok az çırpın.

Kabartma tozu ve vanilyayı ekleyin, yumurta akları ve sarıları ile birleştirerek çok az daha çırpın. Bu aşamada mikser yerine çırpma teli yada tahta kaşık kullanırsanız daha iyi olur.

Yağlanmış ve unlanmış kalıba dökerek, önceden ısıtılmış 180 derece fırında yaklaşık 40-45 dakika pişiriniz. (Bazı fırınlarda 55-60 dakikayı buluyor.)

Not: Pişip pişmediğini kürdan batırıp kürdan temiz çıktığında anlayabilirsiniz.