



Yeyin için amma israf eləməyin (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzətlər© Azərəcə Yemək Tərifi

Bananlı Pandis

Muzlu Pandis



4 Ədəd yumurta
Yarım su stəkani pudra şəkəri
1,5 su stəkani un
1 paket vanil
1 paket qabartma tozu
Üzəri Üçün;
2 Ədəd banan
Şərbəti Üçün;
2 su stəkani toz şəkər
2 su stəkani su
1 çay qaşığı limon suyu

- # İlk əməliyyat olaraq şərbət hazırlanar. Su və toz şəkər qısa müddət qaynadılar, limon suyu əlavə olunar, 1 - 2 dəqiqə sonra atəşdən alınar.
- # Çuxur bir kobud yumurtalar və pudra şəkəri qoyular, mikser ya da əl çırpıcısıyla 2 -3 dəqiqə çırpılar.
- # Üzərinə ələnilmiş un vanil və qabartma tozu əlavə olunar, qısa müddət daha çırpılar.
- # Qarışıq bol miqdarda yalanmış, orta böyüklükdəki soba qabına tökülər. Üzəri düzəldilər, əvvəldən isidilmiş 180 dərəcə sobaya verilər, 35 - 30 dəqiqə bişirilər.
- # Sobadan çıxan isti xəmirə dərhal soyuq şərbət gəzdirilər. 2 saat dinləndirilər.
- # Bananlar yumru şəkildə dilimlənər. Şərbəti çəkən çay banan dilimlərinə uyğun böyüklükdə kvadrat/kadr kəsilər.
- # Kvadratların üzərinə bir dilim banan qoyular, xidmətə təqdim edilər.

Qeyd: Bananlar xidmətdən qısa müddət əvvəl pandislerin üzərinə yerləşdirilsə qaralmaz. Bananın rəngini mühafizə etmək üçün jele ya da limon suyu da sürtülə bilər ancaq dadını poza biləcəyi üçün tövsiyə edilmez.