



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler  Mutluluklar Diler

PANDİSPANYA



4 adet yumurta
1 su bardağı pudra şekeri
2 dolu çorba kaşığı tereyağı (100 gr)
1 kahve fincanı buğday nişastası
3 kahve fincanı un
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
Yarım  ay kaşığı tuz

- # Yumurtaların beyazı ve sarısı ayrılır.
- # Sarıların  zerine şekeri eklenir. Beyazların  zerine tuz eklenir.
- # Mikserle yumurta beyazı bembeyaz, sert kıvam alana kadar çırpılır. Bir kenara bırakılır.
- # Sarılar da şekeri eriyene kadar karıştırılır.  zerine erimiş ılımış tereyağı katılır ve kısa süre karıştırılır.
- #  zerine elenmiş un, nişasta, kabartma tozu, vanilya eklenir, kısa süre daha karıştırılır.
- # Son olarak hazırlanan yumurta beyazı katılır. Tahta kaşıkla alt-üst ederek karıştırılır.
- # Pandispanya harcı yağlanmış ve unlanmış 25 santim çapında kelepçeli kalıba ya da aynı büyüklükte fırın kabına dökülür.
- # 170 derece önceden ılıtılmış fırında yaklaşık 50 dakika pişirilir.
- # Fırından çıkıp ılıdıktan sonra arzu edilen şekilde kesilir ve pasta yapımında kullanılır.

Not: Kakaolu pandispanya için harca 2 çorba kaşığı kakao kullanmak yeterlidir.