PANDİSPANYA

Malzemeler ; 6-8 kişi için

1 bardak elenmiş Un

¾ su bardağı Toz Şeker

6 adet Yumurta

1 tatlı kaşığı Limon Rendesi

Yapılışı:

Evvela Yumurtaların sarısı aklarından ayrılır. Aklar koyu köpük oluncaya kadar çırpılır. Sarıları da ayrı bir kapta şekerle çırpılır. Sarı ve aklar birbirlerine karıştırılır. 5-10 dakika daha çırpılır.

Bunlara elenmiş un ve limon rendesi karıştırılır. Yağlanmış tepsiye dökülür. Orta sıcaklıkta ve önceden ısıtılmış fırına verilir. Tepsideki pandispanya iyice kabarıp, katılaşıncaya kadar hiç yerinden oynatılmaz. Üzeri fazla kızarıp, henüz pişmemişse üzerine kağıt örtülür.

Fırından çıkınca soğumaya bırakılır. Soğuyunca istenilen şekilde kesilir.

Pandispanya yapılırken un yerine nişasta kullanılabilir. Ama top top olmamasına dikkat etmek gerekir.

Pandispanya çayla ikram edildiği gibi, krema ile pasta haline getirilip sunulabilir.

Afiyet olsun......