

Pandispanya

Malzemeler

5 yumurta

200g tozseker

150g un

1p.kabartma tozu.

1p.vanilyasekeri

istege gore 2 yemek kasigi kakao

4-5 yemek kasigi su yada meyve suyu

Yapilisi

yumurtalarin beyazini ve sarisini bir birinden ayirin, ayir ayri kaseleri koyun.once

yumurta aklarini mixerde cirpin kar gibi beyaz kabarsin sert olsun.

koyun kenarda dursun.

simdi yumurta sarilarini bir bardak seker ve 1cay bardagi.

su ile cirpin sonra un, kabartma tozu ve vanillya yida ekleyin hamur haline getirin.

cirptigimiz yumurta akini hamurun icine ekleyin yavascana karistirin yagladigimiz.

kalibimizin icine dokun hamuru 160-180 derece arasi 45 dakika pirisin ve sogumaya birakin