MUZLU PANDİS

4 adet yumurta
Yarım su bardağı pudra şekeri
1,5 su bardağı un
1 paket vanilya
1 paket kabartma tozu
Üzeri İçin;
2 adet muz
Şerbeti İçin;
2 su bardağı toz şeker
2 su bardağı su
1 tatlı kaşığı limon suyu

İlk işlem olarak şerbet hazırlanır. Su ve toz şeker kısa süre kaynatılır, limon suyu eklenir, 1 – 2 dakika sonra ateşten alınır.
Çukur bir kaba yumurtalar ve pudra şekeri konur, mikser yada el çırpıcısıyla 2 -3 dakika çırpılır.
Üzerine elenmiş un vanilya ve kabartma tozu eklenir, kısa süre daha çırpılır.
Karışım bol miktarda yalanmış, orta büyüklükteki fırın kabına dökülür. Üzeri düzeltilir, önceden ısıtılmış 180 derece fırına verilir, 35 – 30 dakika pişirilir.
Fırından çıkan sıcak hamura hemen soğuk şerbet gezdirilir. 2 saat dinlendirilir.
Muzlar yuvarlak şekilde dilimlenir. Şerbeti çeken tatlı muz dilimlerine uygun büyüklükte kare kesilir.
Karelerin üzerine birer dilim muz konur, servise sunulur.

Not: Muzlar servisten kısa süre önce pandislerin üzerine yerleştirilirse kararmaz. Muzun rengini muhafaza etmek için jöle yada limon suyu da sürülebilir ancak tadını bozabileceği için tavsiye edilmez.