



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

PANEDYEN



- 1,5 Su bardağı pudra şekeri
- 3 Adet yumurta
- 1 Su bardağı süt
- Yarım su bardağı ayçiçek yağı
- 1 Su bardağı mısır nişatası
- 2 Su bardağı un
- 1 paket vanilya
- 1 Çay kaşığı kabartma tozu
- 1 Paket kakaolu pötübör bisküvi (38 adet)

- # Çukur kaba yumurtalar kırılır, üzerine pudra şekeri eklenir, bir çırpıcıyla ya da mikserle malzemeler birbirine iyice yedirilir.
- # Üzerine süt, ayçiçek yağı konur karıştırılır, nişata, un, vanilya ve kabartma tozu katılır, pürüzsüz bir harç yapılır.
- # Bisküviler çok küçük olmayan parçalara kırılır.
- # Kırık bisküvilerin tozları, kekin rengini bozmaması için, mümkün olduğunca küçük kırıntılar keke konmaz.
- # Kek harcının içine bisküvi kırıkları atılır, malzeme çok karıştırılmadan homojen olarak dağıtılır.
- # Bisküvili harç çok bekletilmeden yağlanmış kek kalıbına dökülür.
- # 170 derece hafif ısıtılmış fırında 50 dakika pişirilir.
- # Fırından çıkıp ılıyınca, servis tabağına ters çevrilir, dilimlenerek servise sunulur.

Not: Panedyen, kakaolu harca sade pötübör bisküvi katılarak da hazırlanabilir. Bunun için belirtilen malzeme listesine, 1 kahve fincanı kadar kakao eklemek yeterlidir.