



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## BALLI MEYVELİ KAYGANA

2 su bardağı un  
4 çorba kaşığı toz şeker  
1 adet şeftali, doğranmış  
1.5 su bardağı süt  
Yarım paket tatlı mayası  
Yarım paket tereyağı (yada margarin)  
3 yumurta  
2 çorba kaşığı bal  
1 çorbakaşığı limon suyu  
1 su bardağı çilek (veya ahududu, böğürtlen vs.)  
Tuz

Tüm meyveleri bal ve limonla karıştırıp bir süre dinlenmeye bırakın bu sırada kayganaları hazırlayın. Bir kaba mayayla birlikte unu ekleyip bir tutam tuz koyun. Ortasına tozşekeri ve çırpılmış yumurtaları yerleştirin, un ilave edip karıştırın. Bir kerede sütü ekleyin ve topaklanmasını önlemek için sürekli karıştırın. Sonra karışımı 10 dakika dinlenmeye bırakın. Demir bir tavayı ısıtıp çatala geçirdiğiniz tereyağı ya da margarinle iyice yağlayın. Sonra hazırlanmış karışımdan birbirine temas etmeyecek şekilde 3 tatlı kaşığı koyun. Kabarmaya başlayınca spatula yardımıyla çevirin. Karışımın tamamını bu şekilde kaygana haline getirin. Arzu ederseniz servis tabağına dizdiğiniz sıcak kayganaların üzerini ballı meyvelerle süsleyip, servis yapın.