



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

ÇIRAKTA BABA KAYGANA (DÜZCE)

Buğday unu elenir içine bir veya iki yumurta kırılır ve tuzla iyice çırpılır. Tavaya bol yağ konup iyice ısıtılır. Kaşık kaşık üstüne hamur konur. 10-15 cm çapında kayganalar oluşur. Bu şekilde yenildiği gibi şerbet yapılır ve sıcak iken konur. Genellikle kaymak kavrulur ve elde edilen yağ konur.