



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAYGANA (AYVA EZMELİ)

Bir yumurtaya bir çorba kaşığı su ya da süt ve bir küçük, tutam tuz hesabıyla istediğiniz miktarda su ile unu tahta kaşığla iyice karıştırınız. Yumurta sarılarını birer birer kırıp una karıştırmakta devam ediniz. Bařka bir kaptayumurtaların aklarını iyice döverek bunun içine boşaltınız. Boza kıvamına gelince, küçük bir tavaya dökünüz, yapışmaması için dibine kızgın tereyağı koyup sallayınız. Kızarmayıp akıl olarak pişince çıkarınız, kapalı bir kaba koyunuz. Bu şekilde bütün hamuru pişiriniz; ilerine birer miktar şekerli ayva rendesi koyunuz, birer birer sarıp düzenle tabağa diziniz. zerine tozşeker ekıp servis yapınız.
