



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

KAYGANA (MUDURNU BOLU)

Önce yumurtaları çırpın. İçine 1+1/2 su bardağı süt katın, karıştırın. Sonra da, 1 çay kaşığı karbonat, 1 su bardağı un ve tuz ilâve edip tekrar iyice çırpın.

25 cm çapında bir tavaya 1 yemek kaşığı tereyağı koyun, kızdırın. Hazır ettiğiniz hamurun üçte birini yayın içine yayın, altlı üstlü pembeleşene kadar pişirin.

Kızaran parçaları üst üste koyun. Son olarak, üçgen şeklinde altı parçaya bölerek ikram edin.
