



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAYGANA (TAZE KAYISILI)

Taze kayisiların çekirdeklerini ve kabuklarını çıkarınız. Sonra kestirilmiş şekeri eze eze eriyinceye dek çeviriniz. Beş, altı yumurtayı yarım fincan nişasta ile iyice çalkalayın. Bir tavaya sadeyağ koyarak bu karışımı tavaya dökerek kızartınız. Kızarıncı delikli kevgirle yağdan alınız. Yağı süzöldüğü sırada daha önce kestirilmiş koyu şeker şerbetine batırıp büyüklüğü oranında geniş bir tabağa düzgünce dizin. Üstüne taze kayısı ezmesini döşeyip aynı şekilde ayrıca hazırlanmış başka bir kayganayı da üstüne yayın.
