



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAYMAKLI KAYGANA

Necip Usta

500 gr. hafif ılık süt

50 gr. erimiş yağ

200 gr. un

3 bütün yumurta

1 çimdik tuz

3 lüle büyük kaymak veya 12 lüle küçük kaymak

Üzerine serpmek için:

150 gr. pudra şekeri

Süt, yumurta, un, yağ, tuz ve şekeri bir kapta iyice karıştırınız. İçerisinde hiç un parçası kalmamasın, eğer kalırsa ince bir süzgeçten süzdürünüz. Sonra tavayı normal olarak yeter derecede kızdırıp eritilip suyu alınmış bir yağla tavanın dibini hafifçe yağlayınız. Tava yağlanmalı fakat içinde yağ bulunmamalıdır. Sonra yapmış olduğunuz unlu yumurtalı kaygana harcından küçük bir kepçe ile tavanın kenarına hafifçe döküp tavayı sağa sola eğerek bir kâğıt inceliğinde tavanın dibine yayılmasını temin ediniz. Hemen bir paletle ucunu hafifçe kaldırıp altını üstünü çevirip 30 saniye kadar tavada pişiriniz. Sıra ile bir tepsinin üzerine veya masanın üzerine diziniz. Hepsini aynı şekilde hazırlayıp en sonunda üst üste istif ediniz. Şimdi kayganalar kullanmaya hazırdır.

Büyük lüle kaymakları uzunlamasına ortadan yarıp kaymağı hıyar dilimleri gibi uzunca bir bıçakla bastırarak 4 dilim yapınız. Her kayganaya birer dilim uzunlamasına kaymak koyup gevşek olarak sigara sarar gibi sarınız.

Sardıktan sonra tabaklara veya servis tabağına düzgünce dizip bir dakika kadar fırına sürüp hafif ılıtarak üzerine pudra şekeri serpererek servis ediniz.

Not: Küçük lüle kaymakları dörde yarıınız ve bir kayganaya uzunlamasına 2 adet koyunuz.