



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIYGASA (ESKİŞEHİR)

Yarım kg un
1 çay b. süt
Aldığı kadar ılık su
20 gr yaş mayanın yarısı
Tuz
Kızartmak için sıvı yağ

Mayalı hamur yapılacak.Bir kilo una 1.5 subardağı ılık su,bi tatlı kaşığı şeker,bi tatlı kaşığı tuz konur.Şeker kabartması için konur, yaş maya konur yarım bardakta yoğurt konup(Hamuruna yoğurt konulursa daha gevrek olur koymazsak da olur o zaman suyunu artırırız)hamur yapılıp üstü kapatılıp ılık bir yerde mayalanmaya bırakılır.Ellediğimizde kabarıp iplik iplik olmuşsa mayası gelmiştir yaklaşık 20dk yeter.Ele yapışmasın diye el yağlanıp iri yumurta büyüklüğünde hamur parçası koparılıp yarım serçe parmak kalınlığında elle tap tap tatlı tabağı iriliğinde açılıp ortası delinir, galiba maşanın bulunmadığı zamanlarda kıygaşayı yağdan kolaylıkla alabilmek için yapılıyor bu delme işi.Hamur kızgın yağı bırakılır kızarınca diğer tarafı çevrilir.Sıcak olarak servis yapılır.

