



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PORTAKALLI KAYGANA

Necip Usta

500 gr. hafif ılık süt
50 gr. erimiş yağ
200 gr. un
3 bütün yumurta
1 çimdik tuz
Portakallı harç için:
200 gr. tereyağ
200 gr. pudra şekeri
1 iri portakalın rendelenmiş kabuğu
1 bardak taze portakal suyu
1 adet limonun suyu

Süt, yumurta, un, yağ, tuz ve şekeri bir kaptan iyice karıştırınız. İçerisinde hiç un parçası kalmaması, 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.

Tereyağı, pudra şekeri ve portakal kabuğunu bir kaba koyunuz. Bir çırpma teli ile 4-5 dakika karıştırarak çırpınız ve sonra azar azar portakal ve limon suyunu yediriniz. Servis etmeden 10 dakika önce bir tepsinin veya temiz cam veya çelik tavanın içinde portakallı harcı ılık vaziyette eritip ateşten alınız.

Kayganaları teker teker içine sokup, tamamen ısladıktan sonra muska şeklinde dörde katlayarak temiz bir tepsi veya tavaya diziniz. Hepsini muntazam dizip tamamladıktan sonra kalan erimiş portakallı harcı üzerine dökerek 2 dakika hafif hafif sallayarak kaynatıp hemen servis ediniz.

Not: Pirex cam tavalan, çelik tavalan, gümüş tavalan tercih edilir. Alüminyum siyahlaştırır.