



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZILBITLI KAYGANA (SİNOP)

Sinop Kız Teknik ve Meslek Lisesi

½ kg zılbit
3 su bardağı un
1 baş soğan
1 yumurta
Tuz, baharat

Zılbitlar haşlanır. Soğan bir tavada pembeleşinceye kadar kavrulur. Pembeleşen soğanların içine yumurta kırılıp iyice karıştırılır. Daha sonra zılbit eklenerek kavrulur. Üzerine tuz ve baharat serpilir. Un ve su karıştırılarak krep hamuru kıvamına getirilir. Sac veya tavaya önce zılbit yayılır. Üzerine hamur düzgün bir şekilde yerleştirilir ve pişirilir. Altı pişince çevrilir ve diğer tarafı pişirilir.

