



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ALMAN USULÜ KIYMALI KAYGANA

125 gr (1 su bardağı) un  
1 kahve kaşığı tuz  
1 yumurta  
1 yumurtanın sarısı  
125 gr (1/2 su bardağından biraz fazla) süt  
2 tatlı kaşığı tereyağı (eritilmiş)  
Harcı:  
30 gr (2 çorba kaşığı) tereyağı  
2 orta boy soğan (ince doğranmış)  
750 gr dana kıyması  
75 gr mantar (ince dilimlenmiş)  
125 gr (1/2 su bardağı) krema  
1 çay kaşığı tuz  
1 kahve kaşığı karabiber  
2 çorba kaşığı maydanoz (kıyılmış)

Kayganayı hazırlamak için un ve tuzu büyük bir kaseye eleyiniz. Ortasını çukurlaştırıp 1 yumurta ve 1 yumurta sarısını içine koyunuz. Yumurtalara 1 çorba kaşığı süt katıp tahta kaşıkla karıştırınız. Yavaş yavaş kalan sütün yarısını akıtarak yediriniz.

Kalan sütü katıp, yumurta teli yada elektrikli çırpıcıyla çırpınız. Kasenin üstünü örtüp, serin bir yerde 30 dakika bekletiniz. Bu arada harcı hazırlamak için, büyük bir tencerede yağı kızdırınız. Yaz kızınca soğanları koyup 6-7 dakika, renkleri pembeleşene kadar kavurunuz.

Kıymayı katıp iyice karıştırarak 10 dakika, rengi kahverengi olana kadar kavurduktan sonra, mantarları ekleyip 5 dakika daha pişiriniz. Kıymanın bırakmış olduğu suyu kaşıkla elden geldiği kadar boşaltınız.

Tencereye krema, tuz, biber ve maydanozu katıp kapağını kapatarak ağır ateşte 20 dakika, ara-sıra karıştırarak pişiriniz.

Tencereyi ateşten alıp harcı sıcak tutunuz. Orta boy bir tavayı orta ateşte kızdırıp, bir tatlı kaşığı yağla hafifçe yağlayınız. Kaygana bulamacının yarısını akıtıp, tavayı döndürerek bulamacı her yanına aynı ölçüde yayınız. 2 - 3 dakika, kaygananın altı kızarana kadar pişiriniz. Spatulayla çevirerek öteki yüzünü de 2 dakika pişiriniz.

Kayganayı ısıtılmış bir servis tabağına çıkarıp sıcak tutunuz.

Tavayı kalan tatlı kaşığı yağla yeniden yağlayıp, içine kalan bulamacı dökünüz. 2-3 dakika kızartıp spatulayla çeviriniz.

Kıymalı harcı üstüne döşeyip önce pişirdiğiniz kayganayı en üste kapatınız. Tavayı ateşten alıp kayganayı bir servis tabağına kaydırınız.

Dilim dilim keserek servis ediniz.