



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ÇİLEKLİ KAYGANA

Necip Usta

500 gr. hafif ılık süt  
50 gr. erimiş yağ  
200 gr. un  
3 bütün yumurta  
1 imdik tuz  
500 gr. ilek  
500 gr. pudra şekeri  
150 gr. herhangi bir şekerli biskuit  
zerine serpmek için : 150 gr. pudra şekeri

Çileğin saplarını ayıklayıp yıkadıktan sonra tamamen suyu szlmş olarak bir kaba koyarak üzerine pudra şekerini ilve ederek bir ağaç kepçe veya çırpma teli ile iyice karıştırıp tamamen pudra şekeri kayboluncaya kadar eziniz. Sonra biskileri elinizle ufalayıp ilekli harcın içine karıştırıp bırakınız.

Süt, yumurta, un, yağ, tuz ve şekeri bir kapta iyice karıştırınız. İçerisinde hiç un parçası kalmasın, 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 kğit 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.

Kayganaların içerisine ilekli harcı koyup sararak pudra şekerini serpip fırında 2 dakika ısıtıp ılık vaziyette servis ediniz.

Not: Servis ederken kızgın bir şişi kızdırıp ızgara biçimi kayganaların üzerlerine bastırırsanız çok daha güzel olur.