



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ELMALI KAYGANA

Necip Usta

500 gr. hafif ılık süt  
50 gr. erimiş yağ  
200 gr. un  
3 bütün yumurta  
1 imdik tuz  
1 kg. elma (Tercihan ekşi veya sarı elma, yoksa herhangi bir çeşit elma)  
750 gr. toz Őeker  
2 kahve fincanı su  
1 limonun suyu  
zerine serpmek için:  
150 gr. pudra Őekeri

Süt, yumurta, un, yağ, tuz ve Őekeri bir kapta iyice karıştırınız. İçerisinde hiç un parçası kalmasin, 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 kepee 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 Őekilde hazırlayıp en sonunda üst üste istif ediniz. Őimdi kayganalar kullanmaya hazırdır.

Elmaların kabuklarını soyup bir tencereye koyarak üzerine limon suyu, Őeker ve suyunu koyup ağır ateşte ağaç bir spatula veya bir kevgirle devamlı karıştırarak kaynatıp ateşini biraz daha hızlandırınız. Sonra zaman zaman karıştırıp 15 dakika kaynatarak ateşten alıp pre makinasından veya süzgeçten susuz olarak geçiriniz. Sonra kayganaları teker teker alıp tam ortasına bir çorba kaşığı elmalı harç koyup kaygananızın yarısını ve diğer yarısının üzerine kapatınız. Bu sefer yan uçlarından birisini diğer ucun üzerine kapatınız.

Őimdi kaygana tam bir muska Őekindedir. Hepsini bu Őekilde hazırlayıp büyük bir tabağa veya tevziye muntazam uçlarını birbirlerinin üzerine bindirerek dizip üzerine pudra Őekerini serpererek 2 dakika fırında tutarak hafif ılıyınca servis ediniz. Üzerini kızgın bir demirle ızgara biçimi karşılıklı dağlayıp servis ederseniz çok daha güzel olur.

Not: Elmasını daha önceden hazırlayıp buzdolabında muhafaza edebilirsiniz. Kaygana daha önceden hazırlanabilir. Yalnız günlük hazırlanması daha yumuşak olur.