



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## FISTIKLI KAYGANA

Necip Usta

500 gr. hafif ılık süt  
50 gr. erimiş yağ  
200 gr. un  
3 bütün yumurta  
1 çimdik tuz  
Fıstık sosu:  
1 kg. süt  
150 gr. toz şeker  
6 yumurtanın sarısı  
30 gr. nişasta  
1 çimdik tuz  
1 çimdik vanilya  
50 gr. kabuksuz çekilmiş yeşil fıstık

Süt, yumurta, un, yağ, tuz ve şekeri bir kaptan iyice karıştırınız. İçerisinde hiç un parçası kalmaması için, 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. Yeşil fıstığı kaynar suda bir dakika kaynatıp süzünüz. Kabuklarını ovalayıp soyarak peynir veya ceviz çekme makinesinde çekiniz. Bekletip şeker, yumurta, nişasta, vanilya ve tuzu bir tencereye koyup, karıştırmalı teli ile iyice karıştırınız. Sonra sütü kaynar olarak karıştırmak suretiyle yalnız bir dakika kaynatıp ateşten alınız. Kayganaları muska biçimi üçgen olarak katlayıp servis yapacağınız tabaklara veya servis tabağına diziniz. Hazırlamış olduğunuz sosun içersine fıstığını ilâve edip, iyice karıştırdıktan sonra müsavi şekilde kayganaların üzerine döküp hemen sıcak olarak servis ediniz.

Not: Fıstıklı salçayı dökmeden önce içine 2 çorba kaşığı çiğ tereyağı karıştırırsanız daha güzel olur. Salça beklemesi icap ederse sıcak suyun içine oturtularak bekletilmeli. Servis zamanı iyice karıştırılarak kullanılmalıdır.