



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAYGANA (ELAZIĞ)

Elazığ il Kültür ve Turizm Müdürlüğü

Un

1 adet yumurta

1 çay bardağı yoğurt

1 çay bardağı süt

1 çay kaşığı kabartma tozu

Tuz

Kızartmak için:

Sıvıyağ

Şerbeti için:

2 su bardağı toz şeker

2 bardak su

1 dilim limon

Bir tencerede 2 bardak su ve toz şeker karıştırılarak kaynatılır.

Bir iki taşım kaynadıktan sonra 1 dilim limon şerbete eklenir.

Şerbet orta ateşte yaklaşık 8 -10 dk kaynatılarak hazır hale getirilir ve soğutulur.

Bir kaptan, yumurta, yoğurt ve süt bir fiske tuz ile birlikte çırpılır.

İçerisine un ve kabartma tozu ilave edilir.

Boza kıvamına gelinceye kadar kaşıkla karıştırılır.

Oda sıcaklığında yaklaşık 15 dk üzeri kapalı şekilde bekletilir.

Kızartmak için bir tavaya sıvı yağ konur ve kızdırılır.

Hazırlanan hamur bir yemek kaşığı yardımıyla alınıp kızgın yağa dökülür.

Kızaran hamurlar bir süzgeç yardımıyla alınır ve soğuk şerbetin içine atılır.

Gayganalar, 10-15 dakika şerbet içinde bekletilir ve servis edilir.

