



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GAYGANA (KARABÜK)

Malzeme:

6 adet yumurta

1 su bardağı nişasta

3 yemek kaşığı tereyağı

Su

Tuz

Hazırlanışı:

1. Gaygana'nın yapılması sahiden pek kolay. Yumurta, nişasta su ve tuz ile kıvamlı bir karışım hazırlayın. Bir tavada tereyağını eritin ve bu karışımı tavaya dökün. Ve, bir tarafı pembeleşince, öbür tarafını çevirin ve az pişirin.

Not: Gaygana ya da Kaygana, Safranbolu'da daha çok kahvaltıda yeniliyor. Ayrıca, kısa sürede çabucak hazırlandığı için, hafif, aperitif yemeklerde çok sık tercih ediliyor.