



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

GEVREK KAYGANASI

- 2 adet gevrek (sinit)
- 2 adet yumurta
- 1 ay bardađı süt
- 1 su bardađı lor
- 1 tutam maydanoz
- 1 ay kaşığı kırmızı biber
- 1 ay kaşığı tuz
- 2 orba kaşığı sıvıyağ
- 1 orba kaşığı un

Gevrekler (simitler) bıçakla ince ince dilimlenir. Diđer yanda yumurta, süt, un, tuz ve pul biber çok güzel çırpılır. Lor, maydanoz ve simit dilimleri eklenir, karıştırılır. Tavaya sıvıyağ konur, orta ateşte ısınınca karışım dökülür ve düzeltilir. Kapak kapatılır. Bir yüzü kızarınca diğer yüzü de çevrilir. Dilimlenir ve servis yapılır.