



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KAYGANA (AKSARAY)

<https://www.kulturportali.gov.tr>

3 adet yumurta  
1 ay bardađı yođurt  
1 ay bardađı st  
1 ay bardađı su  
1 adet sivribiber  
3-4 dal maydanoz  
1 tane yeřil sođan  
Tuz  
Karabiber  
Kırmızıbiber  
Sıvıyağ  
Un

Yumurtayı, suyu, st ve yoğurdu ırıp iine tuz, baharat, kck doğranmış yeşilliği koyup karıştırılm. Un ilave edip krep kıvamına getirelim. (Kıvamı tavaya dktğmzde kendiliğinden biraz yayılacak.) Tavayı ok az yağlayıp ısıtalım. Kepeyle hamurdan tavaya dkp ift taraflı kızartalım.

