



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAYGANA (BOLU)

1 adet yumurta
1,5 su bardağı süt
1 çay kaşığı karbonat
1 su bardağı un
3 yemek kaşığı tereyağı
Tuz

İlk olarak yumurtaları çırpın.
Sütü de ekleyip karıştırın.
Daha sonra karbonat, un ve tuzu ilave ederek çırpmaya devam edin.
Tavayı ocağa alıp tereyağını eritin.
Hazırladığınız hamurun üçte birini tavaya yayın.
Altı ve üstü pembeleşinceye kadar pişirin.
Pişen parçaları üst üste koyup üçgen şeklinde keserek servis edebilirsiniz.

