



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAYGANA (BURSA)

Bursa Turizm Platformu

4 adet yumurta
1 su bardağı un
1 su bardağı süt
Maydanoz
Dereotu
Taze soğan
1 tatlı kaşığı tuz
Pişirmek için ayçiçek yağı

Kaygana bol yumurtalı, krebe benzeyen bir tariftir. Öncelikle unu, sütü ve tuzu karıştırın. Sonra yumurtaları ekleyin.

En son yeşillikleri ekleyip çırpın. Yanmaz tavaya 2 yemek kaşığı sıvı yağ alıp kızdırın.

Ardından hamuru döküp arkalı önlü kızartın.

Hamur bitene kadar aynı işlemi yapın.

Not: Hamuru ister ince, isterseniz kalın döküp pişirebilirsiniz.

