



KAYGANA (KARADENİZ)

<https://esenler.bel.tr/>

- 150 gram tuzlu hamsi
- 1/2 adet bayat ekmeđ
- 3 adet yumurta
- 2 adet pazı yaprağı
- 1/2 çay kaşığı mısır unu
- 2 adet kara lahana yaprađı
- 2 dal maydanoz
- 1 dal pırasa
- 1 orba kaşığı sıvı yağ
- 1 tatlı kaşığı tereyağı
- 1 ay kaşığı karabiber, zerdeçal

Bayat ekmeği rondodan geerir. Bir karıştırma kabına, ince kıydığınız sebzeleri koyun. Baharat ve ekmeğ ufağını ekleyin. Yumurtaları kırın. Hamsinin kılçıklarını çıkarın. İki su yıkayın ve kaba koyun. Bütün malzemeleri karıştırın. Yağladığınız krep tavaşına (1 cm kalınlığında) dökün ve önlü arkalı kısık ateşte pişirin. Servis tabağına alın. Süsleyin ve servis yapın.

