



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAYGANA (KAYMAKLI)

Beş, altı yumurtayı yarım fincan nişasta ile iyice çalkalayın. Bir tavaya sadeyağ koyarak bu karışımı tavaya dökerek kızartınız. Kızarınca delikli kevgirle yağdan alınız. Yağı süzöldüğü sırada daha önce kestirilmiş koyu şeker şerbetine batırıp büyüklüğü oranında geniş bir tabağa düzgünce dizin. Üstüne lülesi açılmış ve koyu soğuk şeker şerbetine batırılmış kaymakları döşeyip aynı şekilde ayrıca hazırlanmış başka bir kayganayı da üstüne yayın. Kaç kat olması isteniyorsa ona göre katları sıralayıp her katın arasına kaymağı döşeyiniz. En üste de başka bir kaygana kapatın.
