



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAYGANA (MERİÇ EDİRNE)

Avrupa Birlięi
Bulgaristan - Türkiye Sınır Ötesi İşbirliği Programı

4 yumurta
1 su bardağı un
1 su bardağı süt
1 çay kaşığı karbonat
Maydanoz
Ayçiçek yağı
Tuz

Öncelikle un, süt ve tuz karıştırılır. Sonrasında yumurtalar eklenir. Yumurtalar çırpıldıktan sonra ince doğranmış maydanozlar ilave edilir. Bir tavada 2 yemek kaşığı ayçiçek yağı kızdırılır ve hazırlanan karışım dökülür. Her iki tarafıda kızardığında servise hazır hale gelir.