



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAYGANA

1 kahve fincanından çeyrek eksik un
14 yumurta
1 kahve fincanından çeyrek eksik pirinç unu
1 limon kabuğu rendesi
Şurup için:
2,5 bardak su
3 bardak toz şeker
1 çorba kaşığı limon suyu

Tencereye şurup için yukarıda yazılı malzemeyi koyup 10-12 dakika kaynatarak koyuca bir şurup yapın^ Sonra da indirip soğumaya bırakın. Öte yandan, yumurtaların sarılarıyla aklarını ayırın. Sarılara limon rendesini ilâve edip 8 -10 dakika telle karıştırın. Aklara ise bir tutamak tuz ilâve edip kar gibi olana kadar 13 -15 dakika çarpın. Sonra da bunu yumurta sarılarına ilâve edin. Bir iyice karıştırdığınız unla pirinç ununu da ilâve edip tahta kaşıkla karıştırarak halledin birbirine. Ve içini hafifçe yağlayıp unladığınız tepsiye dökün bunu. (Tepsinizin kenarı 1 - 2 parmak yüksek olsun hamurdan. Yoksa pişince kabarıp taşar.) Sonra da orta fırında 30 - 40 dakika pişirip çıkarın. Soğuk şurubu üzerine dökün. Ve soğuduktan sonra dilim dilim kesip servis yapın.

