



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAYGANA

4 adet yumurta
1 su bardağı un
1 su bardağı süt
1/3 demet maydanoz
1/3 demet dereotu
3 dal taze soğan
1 tatlı kaşığı tuz
Pişirmek için:
1 çay bardağı sıvı yağ

Unu, sütü ve tuzu derin bir kasede çırpın.
Yumurtaları da ayrı bir kasede çırpıp diğer karışıma ilave edin.
Maydanoz, taze soğan ve dereotunu ince ince kıyın.
Yeşillikleri hamur karışımına ekleyip güzelce karıştırın.
Krep tavaını ocakta ısıtıp içine 1 yemek kaşığı sıvı yağ ekleyin.
Yağ kızınca hamurdan tava bir kepçe döküp altını üstünü pişirin.
Aynı işlemi malzeme bitene kadar tekrarlayın. Her seferinde tavayı yağlamayı unutmayın.

