



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAYGANA

3 adet yumurta
Yarım demet maydanoz
2 dal yeşil soğan
1 su bardağı un
Yarım çay kaşığı tuz
Yarım su bardağı süt
Yarım su bardağı su

Yumurtaları bir kaseye kırın ve çirpin
Un, süt ve tuzu da ayrı bir kap içinde çirpin ve yumurtayı da ekleyerek karıştırın.
Yıkadığınız maydanoz ve taze soğanı incecik kıyarak ilave edin.
Karıştırırken bir yandan da suyunu azar azar ekleyin. Boza kıvamında bir hamur elde edin.
Yapışmaz tabanlı bir tavaya tüm yüzeyini kaplayacak kadar sıvı yağ koyun.
Hamurdan bir kepçe alıp, tavada kızaran yağa dökün.
Kalınlığını kendinizin belirleyeceği hamuru orta ateşte altlı üstlü iyice pişirin.
Karışımı tavaya her seferinde yağ ilave ederek koyun.
Pişen kayganaları dilediğiniz malzemelerle birlikte servis edin.

