



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAYGANA

1 su bardağı un
1 su bardağı süt
1 çay kaşığı tuz
4 adet yumurta
6-7 dal maydanoz
2 dal yeşil soğan
Pişirmek için:
1 çay bardağı sıvı yağ

Kaygana için gereken yumurta, un ve sütü derince bir kaba alıp çırpın.
Üstüne ince doğranmış maydanoz ve taze soğanları ekleyin, tuzunu da ilave edin ve tekrar karıştırın.
Yapışmaz tabanlı bir tavaya ya da tercihen krep tavaasına her seferinde 2 yemek kaşığı kadar sıvı yağ koyup, hazırladığınız kayganaları arkalı önlü çevirerek pişirin.

