



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAYGANA

<https://www.droetker.com.tr>

Hamur:

2 yumurta

1 ay bardađı süt

1 ay bardađı yođurt

1 su bardağı mısır unu

1 ay kaşığı tuz

1 ay kaşığı Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu

0,5 su bardağı ince doğranmış maydanoz

Piřirmek için:

1 yemek kaşığı sıvı yağ

Yumurta, süt, yoğurt, mısır unu, tuz ve hamur kabartma tozunu çırpma kabına alın. El ırpıısı ile 1-2 dakika çırpın. Maydanozları ilave edip kısa bir süre daha çırpın. 20 cm çapında yapışmaz yüzeyli tavayı orta ateşte ısıtıp sıvı yağ dkn. Hamurdan tavanın tabanını ince bir tabaka halinde kaplayacak kadar dökün ve tavayı hareket ettirerek tabana yayılmasını sağlayın. Orta ateşte kenarları hafif kıvrılıncaya kadar pişirin. Daha sonra çevirip diğer yüzünü pişirin. Hamurun tamamını bu şekilde hazırlayın. Bekletmeden servis yapın.

