



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAYGANA

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

3 tane yumurta
1 su bardağı un
1 su bardağı süt
7-8 sap kıyılmış maydanoz
5-6 sap kıyılmış dereotu
5-6 sap yeşil soğan
1 tatlı kaşığı tuz

Uygun bir kaba 3 yumurtayı, 1 su bardağı sütü ve 1 su bardağı unu alıp çirpin.
Karışım homojen bir kıvam alana kadar çirpin.
Daha sonra ince ince kıyılmış maydanoz, dereotu, yeşil soğanı ve tuzu ilave edin.
Tüm malzemeleri özdeşleşene kadar çirpin.
Krep tavanıza biraz sıvı yağ dökün ve fırça yardımıyla tavanın her yerini yağlayın.
Isınan tavaya, tavanın dibini kaplayacak şekilde hamurdan alın.
Alt kısmı pişen kayganayı spatula yardımıyla ters çevirin ve diğer yüzeyini pişirin.

