



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAYGANA

Bir yumurtaya bir çorba kaşığı su ya da süt ve bir küçük, tutam tuz hesabıyla istediğiniz miktarda su ile unu tahta kaşııkla iyice karıştırınız. Yumurta sarılarını birer birer kırıp una karıştırmakta devam ediniz. Bařka bir kapta yumurtaların aklarını iyice döverek bunun içine boşaltınız. Boza kıvamına gelince, küçük bir tavaya dökünüz, yapışmaması için dibine kızgın tereyağı koyup sallayınız. Kızarmayıp akıl olarak pişince çıkarınız, kapah bir kaba koyunuz. Bu şekilde bütün hamuru pişiriniz; ilerine birer miktar şekerli kuru kayısı ezmesi koyunuz, birer birer sarıp düzenle tabağa diziniz. zerine tozşeker ekip servis yapınız.

Not: Kayganaları bükmek için yumuşak ve çok ince olmasına dikkat etmek gerekir. Bu da her yumurta için bir tutam un koymakla olur. Kaygana pişkin olmalı, fakat kızarmamalıdır beyaz kalmalıdır.