



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## KAYGANA

Malzemeler:

6 adet yumurta,  
1 yemek kaşığı tereyağı,  
1 su bardağı süt,  
5 adet taze yeşil soğan,  
1 kahve fincanı un,  
1 tatlı kaşığı kırmızıbiber,  
yeterince tuz.

Hazırlanışı:

Yumurtaları derin bir kaba alarak iyice çırpalım. Sütü ve unu yumurtaların içine yavaş yavaş ve devamlı çırpılarak yedirelim. Tuzunu ilave ettikten sonra, boza kıvamına gelene kadar çırpalım. Çırpma işlemi elektrikli bir karıştırıcı ile yaparsak hem daha çabuk hem de daha pürüzsüz olmasını sağlarız. Tereyağını geniş bir tavaya alarak eritelim. Kırmızıbiberi ilave ettikten sonra, taze soğanları da koyarak yumurtalı karışımı hemen yağın içine boşaltalım: Tavanın ağzını kapatıp, yumurtaların üzeri pembeleşene kadar pişirelim. Kapağın üzerine ters çevirip tekrar tavaya alarak diğer yüzünün de pembeleşmesini sağlayalım.



Fotoğraf "Ağabey" tarafından gönderildi. 27.07.2020