



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAYGANA

3 adet yumurta
1,5 su bardağı süzme yoğurt
2 yemek kaşığı sana klasik margarin
2 çay kaşığı karbonat
Alabildiği kadar un
Biraz tuz, nane, karabiber

Un hariç bütün malzemeleri hamur yoğurma kabına alalım, 2- 3 dk kadar çırpma teliyle çırpalım..
unu azar azar ekleyerek kulak memesinden biraz daha yumuşak kıvamlı hamur elde edene kadar sürekli karıştıralım..

Hamurumuz yaklaşık 10 dk kadar beklesin...

Tencereye bol sıvı yağ koyup kızdıralım, yemek kaşığını yağa bulayıp hamurumuz bitene kadar kaşıkla tepelene alıp yağa bırakalım ve üzerini düzeltelim. bu şekilde altı üstü kızarana kadar pişirip, peçete konulmuş servis tabağına alalım.