



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KAYGANALI KUZU ŞAŞLIK

<http://www.hurriyet.com.tr>

1 adet kuzu şaşlık  
Kaygana hamuru için:  
1 fincan süt  
1 yemek kaşığı un  
4 adet yumurta  
1 çay kaşığı karabiber  
1 çay kaşığı tuz  
Kızartmak için:  
1 yemek kaşığı tereyağı

Süt, un, yumurta, tuz ve karabiberi derin bir karıştırma kabında 2 dakika kadar çatala veya mikserle iyice çırpın. Daha sonra bu sulu hamuru, orta büyüklükteki tavada kızdırılmış tereyağına dökün. Karışımı tavaya iyice yayın. Kayganayı bir omlet pişirir gibi pişirin ve geniş bir servis tabağına alın. Kuzu şaşlığı, üzerine zeytinyağı sürerek bir ızgarada çevire çevire kızartın. Veya bir tavanın içine 2 yemek kaşığı kadar zeytinyağı koyun. 2-3 dal biberiyeyi ve 2-3 diş sarımsağı bütün olarak yerleştirin. Şaşlığı da bu tavaya koyarak çevire çevire kızartın. Sonra altını orta ısıya getirecek şekilde kısın. İyice kızaran şaşlığı tavadan alın, ılınca 1 veya 2 santim kalınlığında doğrayın. Yuvarlak, omlet gibi pişen kayganayı, üç parmak genişliğine denk düşen üçgen parçalar halinde, keskin bir bıçakla kesin. Servis tabağının içine rulo kesilmiş şaşlık dilimleri ile üçgen şeklinde kesilmiş kaygana dilimlerini yerleştirin. En üstüne de tavadaki biberiye ve sarımsağı çıkarılmış kızgın yağı dökerek servise sunun.

