



## KAYPANCİK (BAFRA SAMSUN)

Milli Eğitim Bakanlığı

4 su bardağı un  
2 yumurta  
1 yemek kaşığı tuz  
1 su bardağı su  
2 yemek kaşığı sıvı yağ  
1 yemek kaşığı tereyağı

Un, yumurta, tuz ve su kullanılarak kulak memesinden sertçe bir hamur yapılır.  
10-15 dakika dinlendirilir. Hamur bezelere ayrılır.  
Her beze unlanmış tezgahta, önce merdane sonra oklavayla 1mm kalınlığında açılır.  
1 cm kareler halinde kesilerek unlu bir tepside yarım saat kurutulur.  
Bir tencereye su, bolca tuz, biraz sıvı yağ koyularak ocağa alınır.  
Su iyice kaynayınca kesilen hamurların fazla unları ayrılarak kaynar suya atılır.  
Karıştırılarak yumuşayınca kadar (yaklaşık 10 dk) pişirilir.  
Sulu olacak şekilde servis kabına alınır.  
Bir tavaya kıyma konularak suyunu çekene kadar kavrulur.  
Kıymaya tereyağı, salça ve tuz eklenerek pişirmeye devam edilir.  
Servis tabağındaki pişmiş hamurların üzerine dökülerek sıcak servis yapılır.

