



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KIYGAŞA (ESKİŞEHİR)

1 kilo un
Alabildiğine tuz
Ilık su ya da süt
1 paket toz ya da yağ pakmaya
Kızartmalık ayçiçek yağı
Çörekotu

Malzemelerin hepsi karıştırılıp yumuşak bir hamur elde edilir. Yumuşak olan hamur daha iyi kabırır. Hamur 1-1.5 saat bekletilir. Kabaran hamur yumurta büyüklüğünde bölünür. Zeytinyağı ile açılır. Kızgın yağda kızartılır.

