



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MEYVELİ KAYGANA

2 su bardağı un
4 çorba kaşığı şeker
1 şeftali doğranmış
1.5 su bardağı süt
Yarım paket tereyağ
3 yumurta
1 su bardağı ahududu

Tüm meyveleri limonla karıştırıp bir süre dinlenmeye bırakın bu sırada kayganaları hazırlayın. Bir kaba mayayla birlikte unu ekleyip bir tutam tuz koyun. Ortasına tozşekeri ve çırpılmış yumurtaları yerleştirin, un ilave edip karıştırın Bir kerede sütü ekleyin ve topaklanmasını önlemek için sürekli karıştırın. Sonra karışımı 10 dakika dinlenmeye bırakın. Demir bir tavayı ısıtıp çatala geçirdiğiniz tereyağı ya da margarinle iyice yağlayın. Sonra hazırlanmış karışımdan birbirine temas etmeyecek şekilde 3 tatlı kaşığı koyun. Kabarmaya başlayınca spatula yardımıyla çevirin. Karışımın tamamını bu şekilde kaygana haline getirin. Arzu ederseniz servis tabağına dizdiğiniz sıcak kayganaların üzerini meyvelerle süsleyip, servis yapın.