



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## MUZLU KAYGANA

1 adet yumurta  
1 ay bardağı süt  
Yarım ay bardağı sıvıyağ  
6 orba kaşığı un  
1 paket kabartma tozu  
1 ay bardağı pudra şekeri  
2 adet muz  
1 orba kaşığı tereyağı  
Üzeri için:  
Pudra şekeri

Muz hariç bütün malzeme çırpılır. Tava tereyağılanır. Karışım dökölür. Üzerine yuvarlak doğranmış muz dilimleri dizilir. Kapak kapatılır. Kısık ateş te 15 dakika kadar pişirilir. Sonra bir tabak yardımıyla ters çevrilir. (tava tekrar yağılanır.)5 dakika bu yüz de pişince servis tabağına aktarılır. Üzerine pudra şekeri elenir.