



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PESTİLLİ KAYGANA

Malzemeler (4 kişilik):

Kaygana harcı:

250 gr. ılık Süt,

20 gr. Erimiş Margarin,

100 gr. Un,

2 ad. Yumurta,

tuz,

şeker,

İç harcı:

4 ad. Muz,

2 çorba kaşığı Tereyağı,

200 gr. Elma marmeladı,

100 gr. Pestil.

Tarif:

Kaygana harcındaki malzemeler bir kaptaki karıştırılıp süzdürülür. Teflon tavanın içi hafif yağlanarak, bir kepçe bu harçtan çok ince yaprak olarak pişirilir. Muzlar kibrit kesimi doğranıp, tereyağında sotelenir, içine marmelat ilave edilip, muzlar yumuşayın çaya kadar kaynatılır. Hazırlanan bu harç kayganalara konup, rulo şeklinde sarılır. Tabaklara konup, az su ile inceltilecek koyu kıvamdaki pestil üzerine dökülerek servis edilir.
