



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

REÇELLİ KAYGANA

Üç adet kaygana yaprağı hazırlayınız.

Kayganaların kalınlığı 4-5 mm. kalınlığında olmalıdır.

Üç yemek kaşığı reçeli eziniz.

Her yaprağın üzerine ezilmiş reçelden birer kaşık sürünüz.

Kullandığınız reçel çilek kayısı şeftali reçeli olabilir.

Değişik meyvelerden hazırlanmış marmelatlar da kullanabilirsiniz.

Reçel sürdüğünüz yaprağı önce ikiye sonra tekrar ikiye katlayınız.

Diğer yaprakları da bu şekilde hazırlayınız.

Isıya dayanıklı servis tabağına sivri tarafları üste gelecek şekilde yan yana diziniz.

Yarım çorba kaşığı tereyağını tavada eritip rengi değişince kayganaların üzerine dökünüz.

Yağın dumanlanma noktasına gelmemesine dikkat ediniz.

Üzerine pudra şekerini eleyip çok az fırınlayarak sıcak servis yapınız.

