



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞİRİN KAYGANA

4 adet Yumurta
Sıvı Yağ
Şerbeti İçin:
2 su bardağı Şeker
1 su bardağı Su

Derin bir kabın iğnele yumurtalar köpük köpük oluncaya kadar iyice çırpılır. Çırpılan yumurta küçük bir kahve cezvesine konularak kızgın yağa yavaşça ve bir salyangoz gibi halka şeklinde akıtılır. Yumurtalar katılaşmadan hemen önce çatalla kendi etrafında kıvrılarak adeta kuş yuvası şekli verilir ve kızartma işlemine devam edilir. 10 cm çapında kıvrık şeritler haline gelen kayganalar servis tabağına alınır.

Şerbetini hazırlamak için şeker ve su bir tencereye birlikte konulup, orta harlı ateşte pişmeye bırakılır. Şeker eriyip, şerbet koyulaşmaya başladığında limon suyu ilave edilip, 10 dakika daha kaynatıldıktan sonra altı söndürülür. Kayganalar servis tabağına alındıktan sonra üzerine sıcak şerbet dökülür ve soğumadan servise sunulur. Şerbeti su ve şekerle yapabileceğiniz gibi, iki ölçü pekmez ve bir ölçü suyu karıştırarak da elde edebilirsiniz.