



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞİRİN KAYGANAK (BİTLİS)

6 yumurta
100 gr tereyağı
2 su bardağı pekmez
Yarım su bardağı su
Yarım su bardağı tozşeker

Yumurtaları iyice çırpın. Tereyağını tavada kızdırın. ırpılmış yumurtayı tel süzgeçten ince ince kızgın yağı akıtın. Tel tel olacak şekilde pembeleşinceye kadar çatalla karıştırın.

Pekmez, su ve tozşekeri bir tencereye alıp kaynatın. Kızartılmış yumurtanın üzerine gezdirerek dökün. Bir taşım daha kaynatıp servis tabağına alın. Sıcak olarak servis yapın.