TEMEL KAYGANA

Necip Usta

500 gr. hafif ılık süt
50 gr. erimiş yağ
200 gr. un
3 bütün yumurta
1 çimdik tuz
1 çimdik pudra şekeri

Süt, yumurta, un, yağ, tuz ve şekeri bir kapta iyice karıştırınız. İçerisinde hiç un parçası kalmasın, eğer kalırsa ince bir süzgeçten süzdürünüz. Sonra tavayı normal olarak yeter derecede kızdırıp eritilip suyu alınmış bir yağla tavanın dibini hafifçe yağlayınız. Tava yağlanmalı fakat içinde yağ bulunmamalıdır. Sonra yapmış olduğunuz unlu yumurtalı kaygana harcından küçük bir kepçe ile tavanın kenarına hafifçe döküp tavayı sağa sola eğerek bir kâğıt inceliğinde tavanın dibine yayılmasını temin ediniz. Hemen bir paletle ucunu hafifçe kaldırıp altını üstünü çevirip 30 saniye kadar tavada pişiriniz. Sıra ile bir tepsinin üzerine veya masanın üzerine diziniz. Hepsini aynı şekilde hazırlayıp en sonunda üst üste istif ediniz. Şimdi kayganalar kullanmaya hazırdır.

Not: Kayganayı çeşitli isimlerle Fransız mutfağında görebilirsiniz. Fakat KAYGANA dibekte dövülen toz şekerle yenilen köy tatlısıdır. Kaygana tavası dibi kalın, dip genişliği 14 cm. dir. Yapışmaması için tavayı önceden tuzla hafif kızdırarak bir kuru bez parçası ile ovmak lâzımdır. Şimdi teflon tavalarla yağsız çok güzel kaygana yapılır. Kaygana ne kadar ince olursa o kadar makbuldür.

© lezzetler.com tarif no:57830 • adı:TEMEL KAYGANA • gönderen:ruşeym • indirme tarihi:06.05.2024 - 16:51