



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YAZ MEYVELİ KAYGANA

Necip Usta

500 gr. hafif ılık süt
50 gr. erimiş yağ
200 gr. un
3 bütün yumurta
1 imdik tuz
200 ilek ve ağaç ilek
250 gr. şekerle ezilmiş taze kayısı
2 adet taze şeftali
2 adet elma
150 gr. pudra şekeri

Taze kayısı ile pudra şekerini iyice eziniz. şeftali ve elmayı kabuklarını soyarak zar gibi doğrrayınız. Çilekleri ayıklayıp, yıkayınız; susuz olarak, ağaç ileğini temizleyip yıkamadan hepsini kayısının üzerine ilve edip karıştırınız.

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 alınmiş bir yağla tavanın dibini hafifçe yağlayınız. Tava yağlanmalı fakat içinde yağ bulunmamalıdır. Sonra yapmiş olduğunuz unlu yumurtalı kaygana harcından küçük bir kepçe ile tavanın kenarına hafifçe döküp tavayı sağa sola eğerek bir kğit 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.

Kayganaları teker teker alıp ortasına 2 tatlı kaşığı meyvalı harç koyunuz. Karşılıklı 4 ucunu tam harcın üzerine birbirlerinin üzerine hafif bindirerek kapatıp tabaklara veya servis tabağına diziniz. 2 dakika fırına sürüp, hafif ılıyınca üzerine pudra şekeri serpip servis ediniz.