



KIRAZ'IN
MUTFAĞI



Kaygana (Eskişehir)



Süre: 20 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 10 Dakika

>> **Piştirme Süresi:** 10 Dakika

>> **Kaç Kişilik:** 4 Kişilik

Malzemeler:

- 3 adet yumurta
- 1 su bardağı süt
- 1 su bardağı un
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı pul biber (isteğe bağlı)
- 1 yemek kaşığı ince doğranmış maydanoz veya dereotu
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı veya tereyağı (kızartmak için)

Yapılışı:

1. Hamuru Hazırlayın:

- Geniş bir kasede yumurtaları çırpın.
- Sütü ekleyip karıştırın.
- Unu azar azar ekleyerek pürüzsüz bir kıvam alana kadar çırpın.
- Tuz, karabiber, pul biber ve ince doğranmış yeşillikleri ekleyin.

2. Tavada Piştirme:

- Tavayı ısıtın ve zeytinyağını ekleyin.
- Hazırlanan hamurdan bir kepçe dökün ve tavayı hafifçe sallayarak yayılmasını sağlayın.
- Orta ateşte altı kızarana kadar pişirin, ardından ters çevirip diğer tarafını da pişirin.
- Aynı işlemi kalan hamur için de tekrarlayın.

3. Servis:

- Kayganaları sıcak veya ılık olarak servis yapabilirsiniz.
- Yanında peynir, bal veya yoğurt ile sunabilirsiniz.

>> **İpucu:** Daha kabarık bir kaygana için hamura yarım çay kaşığı kabartma tozu ekleyebilirsiniz. Ayrıca, tatlı versiyonu için baharatları eklemeyip içine bal veya reçel



KIRAZ'IN
MUTFAĞI

sürebilirsiniz.

Kiraz'ın
Mutfağı