

Kaygana (Eskişehir)

Süre: 20 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 10 Dakika
>> **Pişirme 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 Pişirme:

- 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'ın Mutfağı

sürebilirsiniz.

Kiraz'ın Mutfağı