

Ispanakli Kaygana

Malzemeler

1 demet ispanak
2 adet ortaboy soğan
5-6 dal taze soğan
3 su bardağı un
2 adet yumurta
2 corba kasığı sivi yağ
Tuz, karabiber
Alabildiğince ilik su

Yapılışı

Ispanaklar ince ince doğranır sirkeli suda bekletilir. Geniş bir tencere içine kuru soğanlar yemeklik doğranır az sivi yağda pembeleştirilir içine iyice yıkanan ispanaklar eklenir ve hafif tuz ekleyerek soldurulur. Ispanaklar ocaktan alınıp soguyunca içine taze soğanlar da doğranır un ilave edilir, yumurtalar kırılır, tuz ve karabiberi ile 2 corba kasığı sivi yağ eklenip, yavaş yavaş su ilave edilerek krep hamuru kıvamı elde edilir. Çok az sivi yağ ilave edilmiş teflon tavaya bir kepçe dolusu karışımından dokulur krep yayar gibi yayılır. İki tarafı da iyice kızartılır servis tabağına alınır. Tüm karışım bitene kadar aynı işlem tekrarlanır. Kızartılan tüm kayganalar üst üste konur bıçak yardımıyla dört eşit parçaya bölünür. Sıcak olarak servis edilir..