

# Otlu Kaygana

Toplam 20 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 10 dk

4 kişilik

Kolay

~236 kcal

Açılış 6/10

Trabzon otlı kaygana, ince hamuru yumurta ve yeşil otlarla tavada pişirerek yumuşak, kenarları kızarmış bir kahvaltıklaşiği yapar.

## Malzemeler

- 1 su bardağı Un
- 2 adet Yumurta
- 1 su bardağı Süt
- 0.3 demet Maydanoz
- 2 dal Taze soğan
- 15 gr Tereyağı

## Yapılış

- Yumurtaları çırpıp doğranmış otları ekleyin.
- Karışımın tavaya döküp yüzeye yayın.
- Kayganayı her yüzü hafif renk alana kadar 2-3 dakika pişirin.
- Katlayıp servis edin.
- İkinci parçayı da aynı şekilde hazırlayın.

### PÜF NOKTASI

Hamuru ince dökmek kaygananın ortasında eşit pişmesini sağlar.

### SERVİS ÖNERİSİ

Sıcak servis edin, yanında peynir ve çayla sofraya çıkarın.

## Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta