



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KEÇİ PATAMAĞI

2 yumurta
1 fincan şeker
1 tatlı kaşığı tuz
Aldığı kadar un
2 kaşık yoğurt
1 çay bardağı su
1 tatlı kaşığı karbonat
Kızartmak için sıvı yağ

1. Yoğurdun içine karbonat konulup, hamur kabına konulur.
2. Şeker, tuz, yumurta ve su ilave edilip çatalla iyice çırpılır.
3. Un ilave edilip iyice yoğrulur.
4. Hamurun kıvamı kulak memesi yumuşaklığında gelince hamur iki parçaya ayrılır.
5. Hamurun bir parçası tezgâhta elle yuvarlanarak uzun ince rulo yapılır.
6. Hamur rulosu 5 cm uzunluğunda parçalara ayrılır. Her parçanın iki tarafından hafifçe bıçakla kesilerek keçi ayağı görüntüsü verilir.
7. Kalan hamurların hepsi bu şekilde yapılır.
8. Hazırlanan keçi patamakları kızgın yağa atılıp iki taraflı kızartılır.