



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KEÇİ AYAĞI

2 adet yumurta
2 kaşık margarin
1 çay bardağı yogurt
1 paket kabartma tozu
Aldığı kadar un
Tuz
Kızartmak için sıvı yağ

Bütün malzemeler katılarak yumuşak bir hamur yapılır. Hamur parçalara ayrılır parçalar başparmak kalınlığında yuvarlanarak rulo yapılır üç parmak uzunluğunda kesilip kesilen parçanın iki tarafına çentik atılır böylece keçi ayağı şekli verilmiş olur. Böl kızgın yağda kızartılır. Sıcak servis yapılır.
