



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com](http://lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

KEÇİ BACAĞI

2 adet yumurta
3 çorba kaşığı yoğurt
1 tatlı kaşığı karbonat
Yarım limon suyu
1 tatlı kaşığı tuz
Aldığı kadar un

Yoğurma kabının içine öncelikle yarım limon suyunu ve karbonatı ekleyip köpürtün. Üzerine yoğurt, yumurta, un ve tuzu ekleyip yumuşak bir hamur yapın. Bu hamuru 5 dakika dinlendirip unlanmış zeminde açın ve uzun şeritler halinde kesin. İki parmak büyüklüğünde dikdörtgenler yapın uçlarına bıçakla çentik açıp bol yağın içince kızartın.