



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KEÇİ BACAĞI

1 adet yumurta
1 su bardağı hafif sulu yoğurt
2 yemek kaşığı sıvı yağ
1 çay kaşığı kabartma tozu
1 çay kaşığı silme karbonat
1 çay kaşığı tepeleme tuz
3 klasik su bardağı un
Kızartmak için:
Sıvı yağı

Un hariç tüm malzemeleri derin bir kapta iyice karıştırın.
Unu azar azar ekleyip ele hafif yapışan bir hamur elde edin.
Hamur kenarda dinlenirken siz sıvı yağı ocağa alınız.
Hamuru 4 parçaya ayırınız.
Her bir parçayı hafif unlanmış zeminde uzun olacak şekilde şekillendirin.
Daha sonra parmaklarınızla yassı şekil verip 3-4 cm kalınlığında kesin.
Kesilen parçalara bıçak ucu ile küçük çizikler atıp ısınan yağda önlü arkalı pişirin.