KEÇİ PAÇASI

1 Paket Kabartma Tozu
Yarım Çay bardağı Sıvı Yağ
1 Çay bardağı Toz Şeker
1 Paket Vanilya
1 Çay bardağı Yoğurt
2 Adet Yumurta
Un
Kızartmak İçin:
Sıvı Yağ
Üzeri İçin:
Pudra Şekeri

Karıştırma kabına yumurtaları kırıyoruz. Sıvı yağı, yoğurdu döktükten sonra sıvıları çırpma teliyle karıştırıyoruz. Toz şekeri, vanilyayı, kabartma tozunu koyup un ilave ederek kulak memesi yumuşaklığında bir kıvam elde ediyoruz. Hamuru tezgâh üzerinde merdaneyle kurşun kalem kalınlığına gelecek şekilde açıyoruz. 10 cm eninde şeritlere kesiyoruz. İki parmak kalınlığında dilimlere bölüyoruz. Her dilimin boyunun yarısını üçte bir mesafesinde bıçakla çıtlatıyoruz. Keçinin bacağının şeklini vermiş oluyoruz. Sıra geldi kızartmaya. Bol kızgın yağda hamurlarımızı altın sarısı oluncaya kadar kızartıp bir kâğıt havlu üzerine alıyoruz. Daha sonra servis tabağına alıp üzerine pudra şekeri eliyoruz. Soğutmadan ılık olarak ikram edebilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:130843 • adı:Keçi Paçası • gönderen:şanverdi • indirme tarihi:24.04.2024 - 22:33