



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KEDİ BACAĞI

1 yumurta
1 bardak yoğurt
3 kaşık karbonata
½ demet maydanoz
1.5 tatlı kaşığı tuz
Alabildiğince un
Kızartmak için sıvı yağ

Bütün malzemeleri karıştırıp, hamurdan parçalar koparın. Yemek tabağı büyüklüğünde açıp, kare kare keserek bol kızgın yağa atıp kızartın. Yanında domates, peynir ile servis yapabilirsiniz.

Not: Ekşimeye yüz tutmuş yoğurt ve peynirler içine konursa daha lezzetli olacaktır.
