



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KUZU AYAĞI

- 1 su bardağı yoğurt
- 1 yumurta
- 2 yemek kaşığı sıvı yağ
- 1 paket kabartma tozu
- 1/2 limon suyu
- 3 su bardağı un
- 1 çay kaşığı tuz

Un, yoğurt, tuz, sıvı yağ, kabartma toz (kabartma tozunun üzerine yarım limon sıkın) ile kulak memesi kıvamında hamur yapın, üzerine nemli bir bez örterek 10-15 dakika bekletin. Hamurdan iki veya üç adet beze yapın, merdane ile yarım cm kalınlığında açın. Şeritler halinde kesin, şeritleri dikdörtgen şeklinde kesin, bir kenarlarını bıçakla çitlatın, bol kızgın yağda kızartın. Arzuya göre peynir, zeytin veya reçel ile servis yapın.