

Ege Usulu Keci Ayagi

Malzemeler

1 su bardagi yogurt
2 yumurta
2 corba kasigi siviyağ
1 cay kasigi seker
1 tatli kasigi karbon
aldigi kadar un
tuz

Yapilisi

Derin bir kabin icerisine hamurumuzun tum malzemelerini koyup karistiriyoruz ve yumusak bir hamur elde ediyoruz. Bu hamurdan parcalar koparip elde yuvarliyoruz. 2 yuvarladigimiz hamuru alip biraz yassilastirip ikisinin ucunu bastirarak birlestiriyoruz, bol kizgin yagda kizartiyoruz. Arzuya gore peynir, zeytin veya recel ile servis edebilirsiniz