

Keci Ayagi

Malzemeler

4 su bardagından 2- 3 yemek kasigi fazla un

3 adet yumurta

1 paket kabartma tozu

1 cay kasigi tuz

1 cay kasigi karbonat

1 su bardagi ilik sut

Kizartmak icin;

Aycicek yagi

Uzeri icin;

Pudra sekeri

Yapilisi

Unu derin bir yogurma kabina koyup ortasini havuz seklinde acalim.Icine 3 adet yumurtayi kiralim.1 paket kabartma tozu, 1 cay kasigi karbonat ,1 cay kasigi tuzu ilave edelim.1 su bardagi ilik sutu de ekleyip kulak memesi yumusakliginda bir hamur elde edelim.Hamuru 10 dakika dinlendirip un serpilmis tezgahda merdane ile 3-4 mm kalinliginda acalim.Dikdortgen seklinde parcalara keselim.Her parcanin ust kismina kesme ruleti veya bicak ile iki centik atalim.Kizgin sivi yagda her iki tarafi pembelesene kadar kizartalim.Kizaran hamurlari servis tabagina alip uzerine pudra sekeri serperek servise sunabilirsiniz.Afiyet olsun:)