BİBERLİ AKITMA

2 Yemek Kaşığı Sana Hamurişi
2 Bardak un
2 Adet kırmızı ve yeşil biber
1 Çay Kaşığı Ucuyla kabartma tozu
1,5 Bardak süt
1 Bardak ılık su
1 Tatlı Kaşığı tuz

1 bardak ılık su ve 1,5 bardak süt 2 bardak un ile 3 dakika çırpılır. Ardından içine isteğe bağlı miktarda tuz ve bir çay kaşığının ucuyla kabartma tozu eklenir. İki adet biber küçük doğranarak tavada çok az sıvıyağ ile çiğliği gidene kadar kavrulur ve kek hamuru kıvamına gelen akıtma hamurunun içine konur. İsteğe bağlı olarak çeşitli baharatlar eklenebilir. Daha sonra 1 çay kaşığı margarin tavada eritilir ve kepçe yardımıyla üzerine akıtma hamuru dökülür, tavaya yaydırılır. Kızaran krepler alınır ve servis edilir.

© lezzetler.com tarif no:78141 • adı:Biberli Akıtma • gönderen:şeff • indirme tarihi:29.03.2024 - 11:59