



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HİNDİLİ AKITMA

2 adet hindi budu
yarım paket yaş maya
yarım kilo süt
3 su bardağı un
2 çay kaşığı tuz
1 yemek kaşığı tereyağı

Süt ocakta kaynatılır, soğuması beklendikten sonra, yaş maya şeker ile eritilir ve sütün içine ilave edilir. Un da ilave edildikten sonra iyice çırpılır. Üstü kapatılıp bir saat mayalanması bekletilir. Hindi etleri tencereye konup haşlanır.ardından parça parça didiklenir. Kalan hindinin suyu kenarda bekletilir.Akıtma kabardıktan sonra birer kepçe şeklinde tavaya dökülerek 10-15 adet pişirilir.Tepsiye yufka şeklinde parça parça bir kat olacak şekilde konur.didiklenen etler üzerine serpilir, tekrar akıtmalar üzerine konur. akıtmalar bitene kadar bu işlem uygulanır. Tereyağı kızdırılıp et suyunun içine ilave edilir ve bu da akıtmaların üzerine dökülür. Kare kare kesildikten sonra et suyunu çekmesi beklenir.