



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AKITMA (BATI TRAKYA)

3 su bardağı un
1 adet yumurta
Tuz
1 adet köy tavuğu
2 adet soğan
Kırmızı toz biber
2 su bardağı su
1 kahve fincanı sıvıyağ

Unu, çukur bir kabin içine eleyin. Ortasına tuz ve yumurta koyun. Su ekleyerek, akıcı kıvamda bir hamur yapın. Isıtılmış saca ya da dibine hafifçe sıvıyağ dökülmüş yapışmaz yüzeyli tavaya, hazırladığınız hamurdan kepçe ile tavaya dökün. 12-15 cm genişliğinde yaklaşık 2 mm incelikte hamurları alt- üst ederek pişirin. Hamurları, ayrı ayrı soğutun. Hafif soğuyan yufkaların 4-5 tanesini üst üste koyun, ikişer cm genişlikte kareler halinde kesin. Yan yana gelecek şekilde sıra ile tepsiye koyun. Köy tavuğunu parçalara ayırıp, sıvıyağ ve doğranmış soğan ile tencerede iyice kavurun. Kırmızı biber ve tuz ilave edin. Biraz su ekleyip, pişirin. Akıtmaları, pişmiş tavuğun suyu ile ıslatıp, üzerine tavuk etlerini yerleştirerek servis yapın.

[ML® Akıtma için tıklayın](#)

[ML® Kaba Çörek için tıklayın](#)

