



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AKITMA (BİCİK) (MALATYA)

Malatya Valiliği

1 su bardağı un
1 su bardağı su
2 diş sarımsak
1 su bardağı süt
2 yemek kaşığı tereyağı

Su ile unu karıştırarak yumuşak, akıcı bir hamur hazırlayın.
Sıcak sac veya teflon türü tavaya kepçe ile çay tabağı büyüklüğünde dökerek ve her iki yüzünü kızartarak önceden hazırlanan ezilmiş sarımsakla yapılmış süt ile bolca ıslatın.
Sütle ıslatılan hamurlar, sütü çekince, hamurları tek tek servis tabağına alın.
Üzerine kızgın tereyağı dökerek ılık veya sıcak olarak servis yapın.

