



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

AKITMA (EDİRNE)

Edirne İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

1 Litre Süt
Yarım Paket yaş maya
2 Çay kaşığı Tuz
1 Yumurta
1 Paket Margarin

Su, yumurta ve maya çırpılır. İçersine tuz ve un ilave edilerek karışımın iyice çırılması. Hamur içerisinde topaklaşma olmamalıdır. Yarım saat bekletilir. Kabaran hamurdan 1'er kepçe alınıp, yağsız tavada (toprak saçta) alt üst olarak pişirilir. Bu işlem hamurun tamamı bitinceye kadar uygulanır. Hamurlar pişirildikten sonra servis tabağına alınır. Her hamurun üstüne bir parça margarin sürülür. İsteğe bağlı olarak, üzerine herhangi bir harç konularak yenilebilir.

