



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## AKITMA

<https://pomatsite.blogspot.com.tr>

1 adet yumurta

1 litre süt

1 tatlı kaşığı tuz

Aldığı kadar un (3 3,5 su bardağı kadar)

Kabarcık olsun isterseniz 1 paket kabartma tozu

Yumurta ve sütü çırpın. Unu azar azar ilave edin ve çırmaya devam edin (unutmayın orta yoğunlukta ve akışkan olacak). Kullanacaksanız bu noktada kabartma tozunu ilave edin tavaya 1-2 yemek kaşığı sıvıyağ ya da tereyağını alıp kızdırın ve tavanın tüm yüzeyinin yağlanmasını sağlayın. Alt yüzü pişince (üzeri gözenek gözenek olur ve kurur) diğer yüzünü çevirin. İki tarafı da pişen akıtmayı servis tabağına alın. Üzerine sıcakken margarin ya da tereyağı sürün ve her kata aynı işlemi yaparak üst üste dizin.

