



AKITMA

<https://www.sabah.com.tr>

2 adet yumurta
2 su bardağı süt
1 çay bardağı sıvı yağ
1 su bardağı un
1 tutam tuz

Yumurta, süt ve sıvı yağ iyice karıştırılır.

Üzerine un ve tuz ilave edilir.

Karıştırılarak sulu bir hamur yapılır.

Yağsız kızgın teflon tavaya birer kepçe dökülür.

Tavanın her tarafına yayılır.

Altı piştikten sonra, sallayarak veya spatula ile çevrilerek altüst edilir. Diğer yüzü de kızarıncaya tavadan alınır.

Rulo yaparak dilimlenmiş peynirle yenebileceği gibi, pişip servis tabağına alınınca, ortasına arzu edilen herhangi bir harç (patates püresi, peynir rendesi, kavrulmuş soğanlı kıyma olabilir)

Kalem gibi uzunlamasına konarak, rulo yapılır. Servise sunulur.

