



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AKITMA

2 adet yumurta
2 su bardağı un
1 çay bardağı ılık su
1 çay bardağı süt
1 kaşık kuru maya
1 çay kaşığı tuz
Sıvı yağ (pişirmek için)

Akıtmanın tarifini hazırlamak için geniş bir kaptaki yumurtaları iyice çırpın.

Ardından süt ve suyu ekleyip çırpıma devam edin.

Elenmiş unu yavaşça karışıma ekleyin ve çırpıma devam edin. Kek hamurundan daha akışkan kıvamda bir karışım elde edeceksiniz.

Krep tavasına veya teflon tavaya peçeteye bandırdığımız yağı sürün. Önceden kızdırdığınız tavaya karışımdan 1 kepçe dökün. Tavanın kenarına döktüğümüz karışımı saat yönünde çevirerek tüm tavaya yayın, bu yöntem akıtmanın daha ince olmasını sağlayacaktır.

Akıtmanın her iki tarafını da orta ateşte güzelce kızartın.

