



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

AKITMA

- 2 adet yumurta
- 1 su bardağı süt
- 2 yemek kaşığı su
- 1 yemek kaşığı zeytinyağı
- 6 yemek kaşığı un
- 1/2 çay kaşığı tuz
- 1 paket kabartma tozu
- 1 çay kaşığı şeker

Yumurtayı derin bir kâsenin içinde, çırpma teli ile hafifçe çırpın.
Diğer malzemeleri de içerisine katın.
Krema gibi olana kadar çırpmaya devam edin.
Tüm malzemeler karıştıktan sonra, 15-20 dakika buzdolabında bekletin.
Geniş bir tavayı iyice ısıtın.
Bir peçete yardımı ile hafifçe yağlayın.
Kepçe ile akıtma hamurunu, tavayı sallayarak iyice yayın.
Üst kısım, göz göz olana dek pişirin.
Diğer tarafını da çevirin.
Her iki yüz de iyice pişince, servis edebilirsiniz.

