



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

AKITMA

Tuğrul Şavkay

125 ml. su (1/2 su bardağı)
250 ml. soda (1 su bardağı)
125 gr. un (1 su bardağı)
15 gr. yaş maya
150 gr. tereyağı (10 çorba kaşığı)
Tozşeker ya da bal

Suyu ve sodayı bir kapta karıştırın. Unu katıp, hiç pütür kalmayacak biçimde yedirerek koyu kıvamlı fakat akıcı bir sulu hamur elde edin. Mayayı ılık su ile sulandırıp, hamura ekleyin ve iyice karıştırın. Kabin ağzına nemli bir bez örterek 3 saat kabarmaya bırakın.

Bir toprak sacı (ya da yağsız tavayı) iyice kızdırıp, hazırladığınız sulu hamurdan kepçe kepçe dökerek ince yufkalar kızartın. Kızaran yufkaları sacdan bir tabağa alıp, saca yeni hamur dökerek malzemeyi tüketin. Tavada tereyağını eritin. Yağ kızınca ateşten alıp, fırça ile yufkaların üzerine sürün. Yağını çekmesi için biraz dinlenmeye bırakın. Üzerine şeker serperek ya da bal şerbeti dökerek servis yapın.



Fotoğraf "Somuncu" tarafından gönderildi. 29.03.2023