



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AKITMA

1 su bardağı süt
1 su bardağı su
1 tatlı kaşığı şeker
Yarım kibrit kutusu kadar yaş maya
1 tatlı kaşığı tuz
1- 2 yumurta (toprak sacı yağlamak için)
1 küçük paket tereyağı ve margarin (125 gr.)
Aldığı kadar un

1- Yaş maya, 1 tatlı kaşığı şeker 1 bardak süt ile ezilir. Sonra 1 bardak su ilave edilir.
2- Elenmiş un ve tuz konarak sulu bir hamur yapılır. (Hamurun zeri örtülür. Ilık bir yerde mayalandırılır.)
3- Toprak sac ısıtılır. zerine 1 yumurta kırılıp pişirilir. Yumurta akı ayrılır; sarısı saca sürülerek yağlanır.
4- Mayalanan hamur 1 veya 2 fincanlık cezve ile alınıp toprak sacın ortasına dökülür. Cezvenin tersi ile 1012 cm çapında yayılır.
5- Her iki taraf pişince sacdan alınıp yağlanır. Yumuşak kalması için üzeri örtülür.

Not: Akıtmayı pişirirken, her sefer sacı daha önce pişirdiğiniz yumurta sarısı sürerek yağlayınız.

[ML® Akıtma için tııklayın](#)



Fotoğraf "sevdiye" tarafından gönderildi. 30.07.2019