



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

AKITMA

2 su bardağı ılık su (1 su bardağı 200 ml)
2 su bardağı ılık süt
1 yemek kaşığı instant maya
1 çay kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı toz şeker
2,5 su bardağı un (unu kontrollü ekleyelim)

Mayalı akıtma yapımına karıştırma kabınıza ılık süt, ılık su, maya ve toz şekeri ekleyerek başlayalım. Eklediğimiz malzemeleri güzelce karıştıralım. Ardından tuzu ve 2,5 su bardağı unu kontrollü bir şekilde ekleyelim. (Unun markasına göre aldığı miktar değişebilir.) Un ve tuzu ekledikten sonra yavaş yavaş çırpma işlemine başlayalım. Harcımız kek hamuru kıvamına geldiğinde üzerini streç film ile kapatalım. Hazırladığımız akıtma harcını 45 dakika mayalanması için bekletelim. Mayalanması tamamlanan hamur harcından kepçe yardımıyla alalım. Yanmaz, yapışmaz tavamıza kepçemizdeki harcı dökelim. Akıtmanın her iki tarafını da göz göz olana kadar pişirelim. Bir taraf göz göz olduğunda diğer tarafı çevirerek pişirme işlemine devam edelim. Pişirdiğimiz akıtmaları servis tabağına alalım. Sıcak olarak servis edelim.

