



AKITMA

Canan Karatay

1 su bardağı kadar ekşimik suyu(Süt veya su olabilir)
1/3 su bardağı un
¼ çay kaşığı karbonat
Tereyağı
Kristal kaya tuzu

Küçük bir kâse içine un, karbonat ve tuzu koyun, üzerine ekşimik suyunu yavaş yavaş una yedirerek ilave edin(Birden koymayın ki fazla sulu olmasın) karıştırın ve boza kıvamında bir sıvı hamur yapın. Daha sonra yayvan bir tavayı kısık ateşte ısıtın, içine 1 çay kaşığı kadar tereyağı koyup, üzerine2-3 yemek kaşığı kadar akıtma hamuru akıtın ve tahta kaşığın ters yüzüyle yaydın krep gibi. Altı hafif kızarıncaya ters yüz edip, üst tarafını da aynı şekilde pişirin ve sıcak servis edin. Akıtmanın yanında avuç içi kadar beyaz peynir veya ekşimik de servis edebilirsiniz.

