



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

AKITMA

Hamur:

2 su bardağı un

1 poşet Dr. Oetker Instant Maya

1 tatlı kaşığı tuz

1 tatlı kaşığı toz şeker

2 su bardağı ılık süt

Üzeri için:

100 g tereyağı

Mayayı un ile karıştırın. Üzerine tuz, şeker ve sütü ekleyip mikser ile 3-4 dakika çırpın. Üzerini kapatıp oda sıcaklığında 40-50 dakika dinlendirin.

Teflon tavayı sıvı yağ ile hafifçe yağlayıp kızdırın. Hamurdan bir kepçe alıp tavaya dökün ve yayın.

Pembeleşince arkasını çevirin. Pişince tavadan alın ve hemen tereyağı sürün. Bütün hamurları bu şekilde hazırlayıp sıcak servis yapın.

