



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

AKITMA

2 Yemek Kaşığı Sana Ekmeküstü Kase
1 Tatlı Kaşığı tuz
3 Adet yumurta
2,5 Bardak süt
1 Çay Kaşığı kabartma tozu
2 Bardak un

Yumurtaları kaba kırıp çırpın süt ve unu ilave edip çırpmaya devam edin. Kabartma tozunu tuzunu koyup tekrar çırpın krep tavaasına bir parça margarin koyup orta hararetili ocağa yerleştirin. Yağ eriyince hamurdan bir kepçe alıp tavaya dökün tavayı sallayarak tüm tabanını kaplamasını sağlayın hamurun üzeri göz göz olup katılaştınca çevirip diğer tarafını da pişirip servis tabağına alın. Hamuru tavaya koymadan önce her defasında bir çay kaşığı margarin eritip pişirme işlemini tekrarlayın.

Not: Akıtmaların içine dilediğinizi koyup dürüm yapabilirsiniz ballı ve meyveli güzel oluyor çikolatada sürebilirsiniz