



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

AKITMA

İnci Beşoğul

17. yy Osmanlı mutfağından

Evvelâ 1200 gram has un, su ile 600 gram kül karıştırılır. Bunu gereği gibi durultup ince tülbenkten süzdükten sonra, başka bir tencerede su ile un karıştırılıp 150 gram hamur mayası ilâve edilir. Ve bu kaşım çalkalanır. İyice özleninceye kadar bu iş tekrarlanır. Üzeri örtülür ve mayası gelmesi beklenilir.

(3-4) saat sonra (bekletilip,) bunu toprak saç üzerinde kepçe ile döküp altı kızarıncaya, üstü de aynen, kızartılır. Sonra büyük bir tepsiye konur. Sonra da diğer küçük bir sahanda tereyağı eritilip, kuş tüyü ile yağdan azca sürüp kapağı kapatılır. Sonra az ateş üzerine oturtulur. İyice pişince, soğumaya bırakılır. Bazıları bunun üzerine badem, yahut ceviz yahutta fındık dövüp katlarına serperler. Süzölmüş akıtmalara, piştikten sonra şeker serpilse daha nazik ve lâtif olur. Hele tatlı koymaksızın kullanılması dahi hoşhor bir şeydir. Mayalı olduğu için çabuk hazmedilir.
