



AKITMA (TEKİRDAĞ)

Tekirdağ Valiliği

Hamur için:
1 kg un
2 yumurta
Bir miktar su
1/2 kg yoğurt
üstü için:
1 tavuk
1 baş soğan
Karabiber
Tuz

Yumurta ve su çırpılır. Un ilave edilir. Sıvı bir hamur elde edilir. Bu hamur azar azar teflon tavada pişirilir. Pişirilen hamur bir tepside üst üste dizilir. Diğer taraftan tavuk, soğan, tuz, karabiber bir tencerede pişirilir. Pişirilen tavuğun suyu hamurların üstüne dökülür. En son pişen hamurlar kare olarak kesilir ve tavuk etleri üstüne serpiştirilir. Yoğurt da dökülür.

[ML® Akıtma için tıklayın](#)

[ML® Tavuklu Akıtma \(görsel\)](#)



Fotoğraf "anka kuşu" tarafından gönderildi. 27.02.2020