



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BÖĞÜRTLEN SOSLU AKITMA

2 adet yumurta
3 çorba kaşığı erimiş tereyağı
1 paket kabartma tozu
2 su bardağı süt
2 paket vanilya
1.5 su bardağı un
1 çay kaşığı tarçın
SOSU İÇİN:
200 gr. çilek
100 gr. böğürtlen
1 çorba kaşığı nişasta
4 çorba kaşığı şeker

Yağ ve yumurtaları çırpın. Üzerine un, kabartma tozu ve vanilyayı ekleyerek harmanlayın. Sütü de ilave edip karıştırın, 15 dakika dinlendirin. Yanmaz tavaya az miktarda yağ sürün, harçtan kaşık kaşık dökerek iki yüzünü de pişirin. Çilek, böğürtlen, nişasta ve şekeri kaynatın, akıtmaların üzerine dökün.