



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

CEVİZLİ AKITMA

Malzeme:

500 gr un

fındık kadar maya

tuz

İçerik için:

Yarım çorba kaşığı salça

150 gr çekilmiş ceviz

4 diş ezilmiş sarımsak

1 fincan zeytinyağı

Yapılışı:

Un, ılık suda eritilmiş maya, tuz, iyice karıştırılır. Ilık su da ilave edilip boza kıvamında yapıp mayalandırılır. Yarım saat sonra, yağsız tavaya dibi yağlanıp bir kepçe dökülür. Hamur tavaya yaydırılır. Altı kızarıncaya spatula ile çevrilir. Öbür tarafı da kızardıktan sonra tavadan alınır. Kalan hamur aynı şekilde pişirilir.

Yarım çorba kaşığı salça, 150 gr çekilmiş ceviz, 4 diş ezilmiş sarımsak karıştırılır. 1 fincan zeytinyağı ilave edin. Akıtmanın ortasına biraz koyarak rulo yapın.