



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİLEK VE BÖĞÜRTLEN SOSLU AKITMA

2 adet yumurta
3 çorba kaşığı erimiş tereyağı
1 palet kabartma tozu
2 su bardağı süt
2 paket vanilya
1.5 su bardağı un
1 çay kaşığı tarçın
Sosu için:
200 gram çilek
100 gram böğürtlen
1 çorba kaşığı nişasta
4 çorba kaşığı şeker

Yoğurma kabının içinde erimiş yağı ve yumurtaları çırpın. Üzerine unu, kabartma tozunu ve vanilyayı karıştırın. Süt ilave edip iyice karıştırın. Bu harcı 15 dakika kadar dinlendirin. Yanmaz tavaya az miktarda yağ sürüp kaşıkla harcından tavaya dökün ve iki yüzünü pişirip akıtmaları yapın. Aslında akıtmada kabartma tozu pek kullanılmazdı eskiden ama ben biraz koymayı tercih ediyorum, puf puf oluyor. Sosu için çilekleri, böğürtlenleri nişasta ve şekerle kaynatın.