



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KIYMALI AKITMA

Malzeme:

500 gr un

fındık kadar maya

tuz

İçerik için:

200 gr kıyma

ince kıyılmış 1 soğan

tuz

kırmızı biber

2 kaşık 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 kızarınca spatula ile çevrilir. Öbür tarafı da kızardıktan sonra tavadan alınır. Kalan hamur aynı şekilde pişirilir.

200 gr kıymayı, ince kıyılmış soğan, tuz, kırmızı biber ve 2 kaşık zeytinyağı ile kavurup, biraz soğutun. Akıtmanın ortasına biraz koyarak rulo yapın.