



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KOLAY KAHVALTILIK AKITMA

- 1 adet yumurta
- 1 litre süt
- 1 tatlı kaşığı tuz
- Aldığı kadar un (yaklaşık 4-5 su bardağı)
- 1 paket kabartma tozu

Geniş bir karıştırma kabına yumurtayı kırın ve çırpın.

Üzerine sütü ekleyin ve iyice karıştırın.

Tuz ve kabartma tozunu ekleyin.

Unu yavaş yavaş ekleyin ve sürekli karıştırarak pürüzsüz bir hamur elde edin. Hamurun kıvamı boza kıvamında, akıcı olmalıdır. Gerekirse un miktarını ayarlayabilirsiniz.

Hazırladığınız akıtma hamurunu yaklaşık 15-20 dakika dinlendirin. Bu süre, kabartma tozunun etkisini göstermesi için önemlidir.

Bir tavayı orta ateşte ısıtın ve hafifçe yağlayın (ilk pişirme için). Daha sonraki pişirmelerde yağlamaya gerek olmayabilir.

Tavaya bir kepçe yardımıyla hamurdan dökün ve tavayı hafifçe eğerek hamurun yayılmasını sağlayın. Hamurun her iki yüzü de altın sarısı rengini alana kadar pişirin. Her iki yüzünü de çevirerek pişirin.

