



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MAYDANOZ KAFALI AKITMA

3 su bardağı ılık süt
Yarım ay bardağı eritilmiş margarin
1 paket kuru maya
3 su bardağı un
1 su bardağı kaşar rendesi
1 tatlı kaşığı şeker
Yarım demet maydanoz
Tuz

Ilık süt ve maya karışırma kabına alınır ve maya eritilir. Ardından margarin, tuz, şeker ve un eklenip mikserle çırpılır. İnce kıyılmış maydanoz ve peynirde eklenip karışırılır. Hazırlanan hamurun üzeri kapatılıp 15 dakika mayalandırılır. Teflon tava hafif yağlanır ve hamurdan bir kepce dökülüp arkalı nl pişirilir. Bütün hamur bu şekilde hazırlanıp servis yapılır.

