



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## MEYVELİ AKITMA

- 2 adet yumurta
- 3 çorba kaşığı erimiş tereyağı
- 1 paket 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 yağ ve yumurtaları çırpın. Üzerine unu, kabartma tozunu ve vanilyayı karıştırın. Üzerine 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. Yanında meyvelerle ikram edin.

