



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATATESLİ AKITMA

Malzeme:

500 gr un

fındık kadar maya

tuz

İç i İç in:

2 patates

1 soğan

tuz

1 çay kaşığı kırmızı biber

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.

2 patates haşlanıp, kabukları soyulur. Kiyılmış bir soğan yağ ile birlikte bir tavada kavrulur. Rendelenmiş patates, tuz ve 1 çay kaşığı kırmızı biber ilave edilip az kavrulup ateşten alınır.

Hazırlanan iç akıtmaya konur, rulo haline getirip servis yapılır.