



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNİRLİ AKITMA

500 gr un
Fındık kadar maya
Tuz
İçi İçin:
5 diş sarımsak
1 tatlı kaşığı kırmızı biber
Nane
250 gr peynir

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 kızarıncaya spatula ile çevrilir. Öbür tarafı da kızardıktan sonra tavadan alınır. Kalan hamur aynı şekilde pişirilir. İç malzemesi karıştırılır. Akıtmanın içine bir miktar konup rulo yapılır.

[ML® Akıtma için tıklayın](#)[ML® Tavuklu Akıtma için tıklayın](#)