



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

REÇELLİ AKITMA

Malzeme:

500 gr un

fındık kadar maya

tuz

İçi için:

Sevdiğiniz bir reçel

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 kızarıncaya spatula ile çevrilir. Öbür tarafı da kızardıktan sonra tavadan alınır. Kalan hamur aynı şekilde pişirilir.

Akıtmanın içine istediğiniz reçel kayısı, çilek, şeftali marmelatı sürüp rulo haline getirip servis yapabilirsiniz.
