



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## AKITMA

Yarım kibrit kutusu büyüklüğünde maya,

1 su bardağı su,

1 su bardağı süt,

1 adet yumurta,

1 çorba kaşığı tozşeker,

1,5 su bardağı un.

Şerbeti için:

1 su bardağı tozşeker,

yarım su bardağı su,

2 çorba kaşığı tereyağı

Mayayı bir bardağa koyun, üzerine ılık su ilave edin ve iyice kabarmasını bekleyin. Kabaran maya, su, süt, yumurta ve şekeri bir kaptaki karıştırın.

Daha sonra unu boza kıvamına gelinceye kadar yavaş yavaş ekleyin (bir buçuk su bardağı yeterlidir ama az gelirse ekleyebilir, çok gelirse hepsini dökmeyebilirsiniz). Ağzını kapatıp, tekrar mayalanması için bir saat daha bekletin. Daha sonra teflon tavayı yağlayın ve ateşe koyun. Isınınca mayalı hamurdan bir kepçe alıp tavaya dökün.

Kepçenin ters kısmı ile yayın, bir yüzü pişince spatula yardımı ile tersini çevirip kızartın. Her kamuru dökerken tavayı yeniden yağlayın. Krepleri teker teker bu şerbetle ıslatın.

Her birinin üzerine kaşıkla dökün ve üst üste koyun, büyük servis tabağına alın.

Servis yaparken rulo haline getirin. İsterseniz taze meyve dilimleri veya dondurma ile servis yapın.