



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞERBETLİ AKITMA TATLISI

2 adet yumurta
1 çay kaşığı karbonat
1 su bardağı süt
1 su bardağı un
1 çay kaşığı tuz
İçi için:
1 çay bardağı çekilmiş ceviz
Üzeri için:
1 çorba kaşığı tereyağı
Şerbet için:
2 su bardağı şeker
2 su bardağı su
1 parça limon tuzu

Şerbet kaynatılır, soğumaya bırakılır. Akıtma malzemesi çırpılır, az yağlanmış tavaya 1 kepçe şeklinde dökülür, bir yüzü kızarıncaya diğer yüzü çevrilir. Bu şekilde hamur bitene kadar aynı işlemler tekrarlanır. Küçük bir tepsiye akıtmaların yarısı boşluk kalmayacak şekilde yerleştirilir. Ceviz serpilir. Kalan akıtmalar bırakılır. Baklava gibi kesilir. Üzerine eritilmiş tereyağı gezdirilir. Son olarak şerbet konur. Yarım saat sonra servise hazırdır.