



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TANELİ AKITMA

2 adet yumurta
1 su bardağı süt
1 çay kaşığı karbonat
1 fiske tuz
2 su bardağı un
1 çay bardağı kuru üzüm
6 adet kuru kayısı
4 adet kuru incir
Kızartma yağı
Üzeri için:
Pudra şekeri

Kayıslar ve incirler ufak ufak doğranır. Karıştırma kabına yumurtalar kırılır, süt, tuz, un ve karbonat katılır. Bir çatal yardımıyla pürüz kalmayana kadar çırpılır. Üzeri kapatılır, 20 dakika kadar dinlendirilir. Sonra üzüm, kayısı ve incir ilave edilir ve taneler dengeli dağılacak şekilde karıştırılır. Yanmaz tavaya çok az yağ konur. Isınınca harçtan iki çorba kaşığı kadar bırakılır. Fazla yayılmasına izin verilmeden iki yüzü kızartılır. Servis tabağına çıkarılır. Üzerine pudra şekeri serpilir. Hamur bitene kadar aynı işlem tekrar edilir.