



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TRAKYA AKITMA

Ufuk Akdemir

2 su bardağı un (tam buğday)
2 su bardağı su
2 adet yumurta
1 çay kaşığı kabartma tozu
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı sıvıyağ

Yumurta derin bir kapta çırpılır.

Un, kabartma tozu ve su yavaş yavaş eklenerek boza kıvamında bir hamur elde edilir.

Hamur, yaklaşık 10 dakika dinlendirilir.

Hafifçe yağlanan orta boy bir tavaya, küçük bir kepçeyle hamur dökülür.

Akıtma hamuru, tavanın tabanına iyice yaydırılır.

Akıtmaların üzeri gözenek gözenek olduğunda çevrilir.

Diğer yüzü de 2-3 dakika pişirilir.

İsteğe göre tatlı ya da tuzlu malzemeye servis edilir.

