



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

YUMURTALI AKITMA

500 gr un
fındık kadar maya
tuz
İçerisinde:
3 yumurta
3 domates
3 sivri biber

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. 3 yumurta haşlanır. Kabukları soyulup dörde bölünür. 3 domates yıkanıp parçalara bölünür. Akıtmanın içine yumurta domates ve sivri biber koyup sarılır.

[ML® Akıtma için tıklayın](#)

[ML® Akıtma \(görsel\)](#)