

Balli Akitma

Malzemeler

2 adet yumurta

3 su bardagi sut

3 su bardagi un

1 paket instant kuru maya

Cay kasiginin ucuyla az tuz,az seker

Yapilisi

Tum malzemeler herhangi bir siralama olmadan ister mikser, ister el cirpiciyle derin bir kapta iyice karistirilir.Uzeri nemli bir bezle ortulup en az 30 dakika kadar bekletilir.Ama 1 saat bekletirseniz daha iyi bir mayalanma elde ediyorsunuz.Teflon tavada tereyagi eritip birer kepce akitma hamurundan tavaya dokulur.Tavayi saga sola yatirmeden akiskan oldugundan kendi alacagi sekilde pisirilir.Bu tarifte hamurun yuzeyinde benekler olusmaya baslar baslamaz akitmayi ters cevirin. Bu sureyi uzun tutmayin hamurunuz kuruma yapar.

Servis icin tabaklara alin bal yada cesitli rende peynirle rulo yaparak servis edebilirsiniz. Afiyet olsun:)