TAVUKLU AKITMA

3 adet yumurta
2,5 su bardağı süt
2 su bardağı un
1 çay kaşığı karbonat
1 tatlı kaşığı tuz
İçi için;
1 adet tavuk
5 su bardağı su (yaklaşık 1 litre)
1 tatlı kaşığı tuz
Kızartmak için;
Sıvıyağ

Öncelikle tavuk parçalara ayrılır, düdüklü tencereye yerleştirilir, üzerine 1 litre soğuk su ilave edilir, düdüklünün kapağı kapatılır.
Hızlı ateşe yerleştirilir, pim çıktıktan sonra ateş kısılır, 10-12 dakika sonra ocaktan alınır, kemiklerinden sıyırarak küçük parçalara ayrılır.
Bir karıştırma kabına yumurtalar kırılır, üzerine biraz tuz katılıp çırpılır, sonra süt konur, unla karıştırılmış karbonat da atıldıktan sonra, karıştırarak un ilave edilir.
Boza kıvamına gelen akıtma hamuru 15 dakika kadar dinlendirilir.
Teflon tavaya az miktarda yağ konur, ısınınca bir kepçe kadar akıtma hamuru tavaya dökülür, tava oynatılarak hamurun yayılması sağlanır.
Hamurun bir yüzünün piştiği üzerinde oluşan kabarcıklardan anlaşılır, diğer yüzü de çevrilir. Bu yüzü de pişince tavadan alınır. Hamur bitene kadar aynı işlemler tekrar edilir.
Orta büyüklükte bir fırın tepsisi yağlanır, hazırlanan akıtmaların yarısı tepsinin biçimine göre kopartarak yerleştirilir. Üzerine bir kaç kepçe tavuk suyu gezdirilir.
Daha sonra üzerine didiklenen tavuklar konur. En üste kalan akıtmalar da aynı şekilde üzerine yerleştirilir. En üste tekrar bir kaç kepçe tavuk suyu gezdirilir.
Önceden ısıtılmış 200 derece fırında 20 dakika pişirilir.
İlk sıcağı çıktıktan sonra kare kare keserek servise sunulur.

Not: Çanakkale yöresine ait bir tariftir. Yörede tavuk etine karabiber de eklenir.