



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Müttevazı Lezzetler® Mutluluklar Diler

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, pım çıktıktan sonra ateş kısılır, 10-12 dakika sonra ocaktan alınır, kemiklerinden sıyrarak 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 sıcaklığı çıktıktan sonra kare kare keserek servise sunulur.

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