



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.com)

BAZİNA (ÇEŞME İZMİR)

Reşat Akbaykal

Hamur için:

9 çay fincanı soğuk su

4 çay kaşığı tuz

3 çay fincanı kepekli un

2 silme çorba kaşığı şeker

1 silme çorba kaşığı acı toz kırmızı biber

150 gr. tereyağı

Kalyo için: (Bazina hamurunun üzerine gelen yemek)

250 gr. yağsız dana kıyma

500 gr. bamya

1 adet olgun domates (Rendelenecek)

1 küçük kuru soğan

2-3 adet acı biber

Tuz

Karabiber

1 tatlı kaşığı dolusu salça

Yarım çay bardağı zeytinyağı

Hamuru için; 9 Fincan su tencerede ilitılır.

Suya tuz ilave edilir.

Ilıtılmış olduğumuz suya 3 fincan kepekli un serpilir ve hamur pişirilmeye devam edilir.

Un ilavesinden sonra 150 gr. tereyağı ilave edilir.

Piştirmekte olduğumuz hamurun üzerine şeker ilave edilir.

Şeker ilave edildikten sonra kırmızı acı toz biberimiz de eklenir.

Tüm malzemeler ilave edildikten sonra orta ateşte hamur iyice pişirilir. (Pişirme süresi aşağı yukarı yarım saati bulmaktadır.)

Kalyo için; yüm malzemeler tencereye konur.

Yemeğimiz pişerken üzerine 2 su bardağı kaynar su ilave edilir.

Tencerede pişmekte olan malzemelerimiz biraz pişince tencereye yarım kilo bamya eklenip piştirmeye devam edilir.

Bamyalar da pişince önceden hazırladığımız bazina hamuru yuvarlak bir tepsiye dökülür. Hamurun ortasına kalyo ilave edilir.

Kalyo hamurun üzerine baskı yaparak hamurun, tepsinin kenarlarına doğru yayılmasını sağlar.

Son olarak yemeğimizin üzerine erittiğimiz tereyağını gezdiririz.

Böylece bazinamız hazırır.

Not: Hamurun olup olmadığını anlamak için bir kaşıkla hamuru üstten aşağıya doğru dökeriz. Eğer hamur parça parça dökülüyorsa olmuş demektir. Ancak hamur bölünmeden sıvı gibi akarsa henüz olmamış demektir.



