



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BAZLAMA (ÇANKIRI)

Çankırı İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

Mayalı hamurdan yapılan ekmek çeşididir. Un, ev mayası, kaynatılmış veya suyu çıkartılmış patates ezmesi bir miktar yoğurt ve tuz kullanılan bazlamanın yapılışı ise şöyledir. Elenen un yekpare ağaç gövdesinden oyulmuş tekne içine konulur. Teknenin boş bırakılan kısmına ev mayası, patates ezmesi, yoğurt ve tuz ilave edilerek hamur yoğrulur. Katı olması durumunda su ilave edilerek kulak memesi yumuşaklığına gelinceye kadar yoğurma işlemine devam edilir. Mayası gelmesi için üstü örtülmek suretiyle bir saat kadar bekletilen hamur büyük pazılar halinde tekneden alınarak el yaslağacı (el yaslı ağacı) kullanılarak açılır. Bir örtü üzerine alınan açılmış hamurlar üzeri örtülerek bir müddet daha bekletilir. Küllenmiş kızgın sac üzerinde pişirilen hamurlar soğuduktan sonra kullanılır.

[ML® İçli Bazlama için tıklayın](#)