BAZLAMA (ÇANKIRI)

Un maya tuz suda krıştırılırak hamur yapılır hamur yumuşak olur yaklaşık 1 saat hamur dinlendirilir 1 saat sonra hamur kabarır buna mayası gelmiş denir ve hamur küçük pazılar alinde yatak çarşafına benzer sırf hamur için kullanılan yaygıya konulur yine sırf bazlama yapımında kullanılan tahtadan yapılmış el yaslağacı denilen 25 30 santim çapında daire biçiminde 5 santim klınlığı ve genişliğinde 25 santimlik sapı olan aletlin üzerinde pide gibi açılır bazlamanın kalınlığı 2 santim genişliği 20 25 santimdir bazlamaların tamamı yaygı üzerine açılır ocak odunla yakılır ve üzerine özel olarak yapılmış saç konulur sacın üzerine 3 4 tane gelecek şeilde yayılarak pişirilir ateşin ayarı çok iyi olmalı az olursa pişmez çok olursa yanar bazlamaların kenarları saçda pişmez bu nedenle saçın altından köz alınarak yine bazlama için özel yapılmış değişik saç ayağına yaslayıp pişirilir. ekmeklerin çevrildiği küreğe ağaçdan yapılanına bikleeç demirden yapılanına düz maşa çatal oanına çatalmaşa denir bazlamaya bazlamaç denir genelde haftaık yapılır 25 30 adettir kısa zamanda tüketilmezse çillenir(küflenir).

© lezzetler.com tarif no:48306 • adı:Bazlama (Çankırı) • gönderen:Saadet • indirme tarihi:26.04.2024 - 16:08