



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## BAZLAMA (KIRIKKALE)

<https://www.kulturportali.gov.tr>

Maya (Daha önce yoğrulmuş hamur yada yaş maya)

Un

Su

Tuz

Un, su ve tuz hamur gibi yoğrulurken içine maya katılır. Yoğurma işlemi tamamlandıktan sonra hamurun üzerine bir bez ile sarılarak iki saat mayanın gelmesi beklenir. Mayası gelen hamur avuç içi büyüklüğünde bezelere bölünür. Oklava yardımı ile hamur bir parmak kalınlığında saçılır. Sacın üzerinde pişirilir. Kimi zaman tereyağı ile yağlanarak saklanır. Kimi zaman ise sade saklanır. Genelde sabah kahvaltılarını için yağda ısıtılarak yenir.

