



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BAZLAMA TAPLAMA (ADİYAMAN)

4 su bardağı un
2 çay kaşığı tuz
1,5 su bardağı su

Hamuru hazırlamak için; un ve tuzu derin bir kaba koyup karıştırın. Suyu da aktarıp yoğurmaya başlayın. Elde ettiğiniz hamur elinize hafifçe yapışacaktır. Hamuru toparlayın ve oda sıcaklığında en az bir saat bekletin. Böylece hamur kabarıp kıvama gelecektir.

Dinlenip ekme hamuru kıvamına gelen hamurdan mandalina büyüklüğünde parçalar koparın.

Hamur parçalarını, yani bezeleri hafifçe un serptiğiniz tezgahın üzerinde merdane yardımıyla pasta tabağı (15-18 cm çapında) büyüklüğünde açın.

Diğer taraftan, büyük boy bir teflon tavayı (eski usûl bir sac ta kullanabilirsiniz) orta ısı ateşin üzerinde kızdırın. Bazlamaları yağsız ve kızgın tavada önlü arkalı kızartın. Sıcak bazlamaların üzerine tereyağı sürün ya da yanında peynirle birlikte servise sunun.
