



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## BEZME (BURDUR)

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

Beze kökünden yufka anlamındaki bezeleme, bezeme kelimeleri halk arasında yanlış kullanımla bezme denilmektedir. Leğenler dolusu hamur, yumruklanarak yoğrulur. Hamur, küçük parçalar halinde beze haline getirilir. Oklavayla bezeler büyük daireler şeklinde senit üzerinde açılır. Ocağın başındaki bir başka kadın, yufkaları aktıraç yardımıyla çevirerek pişirir. Kenarlarının kabarması için köze sallanarak pişirilir. Saçta pişen yufkalar, üst üste sıralanır. Kuru olarak saklandığı için bozulma veya bayatlama söz konusu değildir; ancak serin yerde saklanmalıdır. Yenileceği zaman üzerine hafifçe su serpilir. Yapılan bu işin adı ekmek çilemek, su çilemek tir. Yumuşatılan yufkalar katlanır ve bir sofraya bezinin içinde bir müddet bekletilerek suyu aldırılır. Dürülerek tüketilir. Köy düğünlerinde ve köy evlerinde bu ekmekten mutlaka vardır. Ramazan ayında tok tutma özelliğinden dolayı tercih edilen bir ekmek türüdür.

