SEBZELİ MISIR BAZLAMA

İkbal Gürpınar

1 adet kabak
1 adet havuç
1 adet soğan
1 adet al biber
Yarım çay bardağı zeytinyağı
100 gr taze kaşar rendesi
Bazlama hamuru için
2 bardak mısır unu
1 bardak buğday unu
Yarım paket yaş maya
1 çay bardağı ılık süt
100 gr erimiş tereyağı
1 adet kesme şeker
1 tatlı kaşığı tuz

Bazlama hamuru için yaş maya ılık süt ve şeker ile eritilir. Mısır unu ve buğday unu ilave edilerek yoğrulur. En son olarak tuz ve erimiş tereyağı eklenerek hamurumuz 1 saat kadar oda sıcaklığında mayalanmaya bırakılır. Sebzelerimiz jülyen(Uzun uzun) doğranır. Bir yandan doğranmış olan kabaklar, al biberler ve havuçlar soğanlarla birlikte zeytinyağında sotelenir. Biraz tuz eklenerek ocaktan indirilir. Taze kaşarla karıştırılarak beklemeye alınır. Mayalanan hamurumuzdan yumurta büyüklüğünde parçalar koparılarak yanmaz bir tavada arkalı önlü pişirilir. Pişen bazlamalarımız arasına sebzeli karışımdan yayılarak servis edilir.

© lezzetler.com tarif no:63474 • adı:Sebzeli Mısır Bazlama • gönderen:yaman • indirme tarihi:28.03.2024 - 12:31