



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KÖY BAZLAMASI (POLATLI ANKARA)

Ankara İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

2 su bardağı un
1 çay kaşığı toz şeker
1 tatlı kaşığı toz maya
Yarım su bardağı ılık su
Tuz

Derin bir kabin içerisinde un ve tuz karıştırılır. Bu arada maya ve toz şeker ılık suda 3 dakika bekletilir. Maya tam eriyinceye kadar karıştırmaya devam edilir. Un, tuz karışımı ilave edilir. Elde edilen hamur oda sıcaklığında üstü örtülü bir şekilde 1 saat bekletilir. Hamur kabarıp kıvamını aldıktan sonra, avuç içi kadar parçalar halinde kesilip ayrılır. Hafifçe un serpilerek tezgaha ya da ekmek tahtasında oklava ile bir karış büyüklüğünde açılır. Büyük boy tavada veya sac üzerinde orta ısıda yağsız halde devamlı çevrilerek arkalı önlü pişirilir.

Not: Aynı işlem tekrarlanarak daha küçük bir parça hamur oklava ile açılıp içine kıyma, peynir, patates ilave edilerek açılan bazlama yarım ay şeklinde kapatılır, "içli" denilen kıymalı ekmek de yapılabilir.

