



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BALON BAZLAMA

5 su bardağı un
2 su bardağı ılık su
1 paket instant maya
2 tatlı kaşığı şeker
2 tatlı kaşığı tuz
3 yemek kaşığı zeytinyağı

Yoğurma kabına un ve tuzu koyup ortasına çukur açın. Çukur kısmına ılık su, instant maya, şeker ve zeytinyağı ilave edin. Unu yavaş yavaş kenarlardan ortaya doğru alarak yoğurmaya başlayın. Hamur ne kadar yumuşak olursa bazlama da o kadar yumuşak olur. Hamur ele yapışlıyorsa elinizi hafif yağlayın. Hamur toplandığında üzerini streçle sarıp 1 saat kadar dinlendirin. Mayalanan hamuru un serpilmiş tezgahta eşit parçalara ayırıp istenilen boyutta açın. Yarım cm kalınlığında açılan hamuru, önceden ısıtılmış yapışmaz tavaya hamuru koyun ve kontrollü ateşte pişirmeye başlayın. Hafif kabarmaya başladığında bir tur çevirin. Pişene kadar bir kaç tur çevirin.

