



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BAZLAMA (AFYONKARAHİSAR)

<https://www.afyonyemekleri.com>

Malzemeler:

2 kg. un

5 tane haşlanmış patates

Tuz

Bir miktar maya

Bir fincan çekilmiş haşhaş

Aldığı kadar su

Yapılışı:

Unu eleriz. İçine maya, haşlayıp rendelediğimiz patatesi ve tuzu katarız. Patatesle mayayı ilk önce karıştırırız. Arkasından ununu da katıp beraber karıştırıp yoğururuz. Bir kenara üstünü örteriz. Hamur kabardıktan sonra sofraya alırız. Elimizle açıp içini haşhaşlayıp katlarız. Tekrardan bezeyi elimizle açarız. Sac kızdıktan sonra hamuru sacın üzerine koyup pişirgeçle çevirerek pişiririz.



Fotoğraf "mevsim" tarafından gönderildi. 09.03.2020