BAZLAMA (ANKARA)

Hamuru için;
2 su bardağı un
1 çay kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı toz maya
Yaklaşık 1/2 su bardağı su (3/4 su bardağı su da kullanabilirsiniz)
1 çay kaşığı toz şeker

Hamuru hazırlamak için; un ve tuzu derin bir kaba koyup karıştırın.
Toz mayayı ve toz şekeri ılık suya aktarıp karıştırın. Yaklaşık 2-3 dakika kadar mayanın erimesini bekleyin.
Mayalı suyu unun üzerine aktarıp yoğurmaya başayın. Hamur elinize hafifçe yapışacaktır.
Hamuru toparlayın ve oda sıcaklığında en az 1 saat kadar bekletin. Böylece hamur kabarıp kıvama gelecektir.
Dinlenip ekmek hamuru kıvamına gelen hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparın. Hamur parçalarını, yani bezeleri hafif un serpiniz tezgahın üzerinde merdane yardımıyla pasta tabağı (15-18 santim çapında) büyüklüğünde açın.
Diğer taraftan, büyük boy bir teflon tavayı (eski usul bir sac da kullanabilirsiniz) orta ısı ateşin üzerinde kızdırın.
Bazlamaları yağsız ve kızgın tavada önlü arkalı kızartın. Sıcak bazlamaların üzerine tereyağı sürün ya da peynirle birlikte servise sunun

© lezzetler.com tarif no:48222 • adı:Bazlama (Ankara) • gönderen:yeniçeri • indirme tarihi:27.04.2025 - 16:48