



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

BAZLAMA BÖREĞİ

2 Yemek Kaşığı Sana Klasik
1,5 Tatlı Kaşığı kuru maya
4 Su Bardağı un
1 Avuç maydanoz
2 Kase peynir
1,5 Su Bardağı ılık su
1,5 Tatlı Kaşığı tuz

Önce bazlama hamuru yapılır. Un, su, tuz ile yumuşak kıvamda hamur yapılır. Su hamura azar azar ilave edilmelidir. Yoğurulan hamur üzeri örtülerek dinlendirilir. iç malzemesi hazırlanır. Peynir, maydanoz ve sana margarin konularak karıştırılır. Mayalanan hamur iki bezeğe ayrılır. Her bir beze unlanarak bazlama kalınlığında açılır. Orta kısma iç konur. Hamurun kenarları orta yerde toplanarak kapatılır ve ters çevrilerek üzerinden merdaneyle düzlenir. Harlı ateşte tavada tersyüz edilerek pişirilir. İstenirse üzeri tekrar margarinle yağlanabilir.