



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BAZLAMA (ÇANKIRI)

<https://www.kulturportali.gov.tr>

Un
Su
Tuz
Maya

Unun içersine 2 su bardağı yoğurt suyu, tuz, maya ve su konularak yoğurulur, yumuşak hamur elde edilir. Hamurun mayası geldiğinde yumruk büyüklüğünde pazı yapılır ve ekmek tahtası ile açılır. Açılan hamur yere bez üzerine konup üzerine tekrar bez örtülerek burada bir süre daha mayalanması beklenir. Hamur kabardıktan sonra ocakta saç üzerinde pişirilir (Teflon tavada da pişirilebilir). Mahsulün bol olduğu yıllarda haşlanan küçük patatesler ezilerek hamura katılırdı.

