



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BAZLAMA EKMEĞİ

THY Skylife

5 su bardağı un
1 paket maya
3 çay kaşığı tuz
1 su bardağı yoğurt
1 su bardağı su
1 adet büyük boy yumurta
Yarım çay bardağı sıvı yağ

Beş su bardağı unu yoğurma kabına alın. Yumurta, yoğurt, sıvı yağ, maya, su ve tuzu ekleyerek yoğurun. Nemli bir bez örterek bir saat kadar dinlendirin. Mayalanan hamuru altı ya da sekiz eşit parçaya ayırıp elinizde yuvarlayın. Unladığınız tezgâhta pasta tabağı büyüklüğünde açın. Açtığınız bazlamaları güzelce unlayıp mayalanması için kenarda 15 dakika dinlendirin. Büyük bir tavayı ocağa koyup ısıtın. Bazlamaları arkalı önlü pişirip dinlendirdikten sonra servis edin.

