



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BAZLAMA (KOCAELİ)

Kocaeli Büyükşehir Belediyesi

Un 1 kilogram
Hamur mayası ½ yemek kaşığı
Ilık su ½ sürahi
Tuz 2 yemek kaşığı
Tuz 1 yemek kaşığı
Katkı yağ 1 paket

Unun içine hamur mayası, tuz ve 1 paket katkı yağ katılır. Yarım sürahi ılık su yavaşça dökülerek yoğurmaya başlanır. Kulak memesi yumuşaklığına geldikten sonra bir süre mayalanması için beklenir. Daha sonra hamur küçük yumaklar haline getirilir ve bir sofrada açılmaya başlanır. Açılan hamurlar, sacın üzerinde pişirilir. İsteğe göre içine peynir ya da çökelek koyulur. Servise hazırdır.

