



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BAZLAMA (MUĞLA)

Muğla Valiliği

Un, su, tuz ve ekşi maya (ev mayası) ya da hazır kuru maya ile yumuşak bir hamur hazırlanır. Hamurdan büyük bezeler yapılır, yassı ağaç ya da senit denilen ekmek tahtasında kalın şekilde elle açılır ve temiz bir bezin üzerine konur.

Üzerine, tercihe göre susam veya çörekotu serpilir.

Kabarana kadar beklenir. Kabardıktan sonra altı ve üstü sacın üzerinde, yanları da köze tutularak pişirilir.

Not: Mayalı ekmek, tepitme, kaba hamurlu, sac ekmeği ve kömbe olarak da adlandırılan bazlama yaygın olan bir diğer ekmek çeşididir.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 08.05.2024