



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## BAZLAMA

Hamuru için:

2 su bardağı (400 ml) ılık su

Yarım paket Pakmaya Yaş Maya

1 yemek kaşığı toz şeker

1 tatlı kaşığı tuz

3-4 su bardağı (300-400 g) un

Pakmaya Yaş Maya'yı, şekeri ve yarım su bardağı ılık suyu karıştırarak mayayı eritin. Bu şekilde 15 dakika bekletin.

Mayalı karışımı elenmiş unun üzerine dökün. Tuzu ekleyin. Kalan ılık suyu kontrollü olarak ilave ederek yavaş yavaş yoğurmaya başlayın. Yumuşak hafif ele yapışan bir hamur elde ettikten sonra üzerini nemli bir bezle örtün 45 dakika ılık bir yerde mayalanmaya bırakın.

Mayalanma süreci bittikten sonra hamurdan portakal büyüklüğünde parçalar koparın. Her parçayı bol un serpilmiş tezgahta parmak uçlarınızla bastırarak veya merdane yardımı ile yarım santimden biraz daha kalın olacak şekilde hamurlar açın. Bu hamurların üzerini tekrar bir bezle kapatın. Oda sıcaklığında, 15 dakika daha mayalandırın.

Açılan bazlama hamurlarını iyice ısıtılmış yapışmaz yüzeyli tavaya alın. Altı tam olarak pişmeden 1-2 dakika içinde diğer tarafını çevirin bu şekilde tamamen kabarıp pişene kadar ters düz etmeye devam edin. Açtığınız tüm bazlamalar pişene kadar aynı işleme devam edin.

Not: Bazlama bezelerini açarken merdane veya oklava kullanabilirsiniz ama parmak uçları ile açmanız durumunda hamurun mayası kaçmaz ve daha iyi kabarr. Bazlama hamurunu pişirirken hamurun altı tam pişmeden çevirmek 1-2 dakika arayla sürekli pişirmek daha iyi kabarmasını ve ortasının daha kolay ayrılmasını sağlar.

