



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BAZLAMA

<http://www.hurriyet.com.tr>

3-4 su bardağı un
Yarım paket yaş maya (veya 1,5 tatlı kaşığı instant maya)
1 tatlı kaşığı tuz
1 çay kaşığı şeker
2 su bardağı kadar ılık su

Önce yaş maya ile şekeri karıştırın ve ılık su ile eritin. Ardından karışıma unu ve tuzu ilave edin. Tuzunu da ekleyip yavaş yavaş ılık su katarak yoğurmaya başlayın. İyice yoğurduğunuz hamuru üzerini bir bezle örterek mayalanması için kenara alın.

Mayalanan hamurdan portakal büyüklüğünde parçalar koparın. Elinizle ya da merdaneyle hafifçe unlayarak yarım santimetreden daha kalın olacak şekilde açın. Açtığınız bazlamaları üzerine bir bez örterek yeniden mayalanmaya bırakın.

Yapışmaz tavanızı kızdırıp hamurları teker teker pişirmeye başlayın. Pişirirken 2 dakikada bir alt üst ederek iyice kabarmalarını sağlayın. Her iki tarafını da iyice pişirin. Bazlamalarınız hazır.

