



## BAZLAMA

Aldığı kadar un  
2 su bardağı ılık su  
1 tutam tuz  
1 paket yaş maya  
2 su bardağı yoğurt suyu

Derin bir kabın içinde tüm malzemeleri birleştirip yoğurun.  
Unu göz kararı ekleyip cıvık olmayacak bir hamur elde edin.  
Hamuru mayalanmaya bırakın.  
Kabaran hamurdan küçük bezeler halinde koparın.  
Oklava ya da merdane ile hamurları çok ince olmayacak şekilde açın.  
Yere temiz bir bez yayıp açtığınız hamuru üzerine yerleştirin.  
Hamurları tekrar bez ile örtün burada bir süre daha mayalanmasını bekleyin.  
Hamur kabardıktan sonra ocakta sac üzerinde yoksa tavada pişirin.  
Sıcak sıcak servis edin.

