



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## BAZLAMA

<https://www.aksam.com.tr>

5 su bardağı un  
1 su bardağı ılık süt  
1 su bardağı ılık su  
1 çay bardağı sıvı yağ  
1.5 yemek kaşığı toz şeker  
1.5 paket kuru maya  
2 çay kaşığı tuz

İlk olarak mayayı aktiveştirin. Ilık süte kuru mayayı ve şekerini ekleyip iyice çirpin. Mayayı sıcak fırının üzerinde aktiveşmesi için bırakın.

Geniş bir kaba elenmiş unu alın. Ortasına elinizle oyuk açın; aktiveşmiş maya, ılık su, sıvı yağ ve tuzu ekleyip hamuru dışarıdan içeri doğru iyice yoğurun.

Fırını ısıtın ve kapatın. Kıvam alan hamuru dinlenmesi için yaklaşık 15 dakika kadar sıcak fırında bekletin.

Hamuru eşit bezelere bölün. Bezeleri bir yemek tabağı büyüklüğünde kalınca açın.

Hamuru önceden ısıtılmış tavada arkalı, önlü pişirin.

