



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BAZLAMA

2 su bardağı ılık su
1 paket hızlı maya
1 tatlı kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı şeker
Alabildiği kadar un

Bir karıştırma kabına ılık su, maya, tuz ve şeker konur, karıştırılır.

Üzerine yumuşak bir hamur olana kadar un konarak yoğrulur.

Homojen bir hamur olunca, karıştırma kabının üzeri streç filmle kaplanarak sıcak bir yerde yarım saat kadar mayalanmaya bırakılır.

Süre sonunda hamurdan limon büyüklüğünde bezeler yapılır.

Her beze tatlı tabağı büyüklüğünde açılır, bez arasında yanyana dizilir, 20 dakika kadar de bu şekilde bekletilir.

Bir tava iyice ısıtılır, bazlamalar sık sık çevirilerek arkalı önü pişirilir.

