



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BAZLAMA

4 bardak un 400 gr
2 bardak su 400 ml
1 tatlı kaşığı tuz
Sürmek için:
150 gram tereyağı
1 çay bardağı sıvıyağ
2 kaşık un

Hamur malzemelerini karıştırıp yumuşak bir hamur elde edelim hamuru 10 dakika dinlendirin.
8 bezeye ayırın bezeleri 10 dakika dinlendirin.
Dinlenen bezeleri un ile açın yağlayın ve iki yufkayı üst üste serin katlayın ve rulo şeklinde sarın.
Bir köşeye alın ve diğerlerini de aynı şekilde hazırlayın ruloyu ikiye bölün bastırın sekiz adet katmer çıkıyor.
Hazırladığımız hamuru buzlukta on beş dakika bekletin yağı dunsun.
Az un serpererek açın ve arkalı önlü pişirin.
Pişirirken fırçayla az yağ sürün.

