



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BAZLAMA

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

Fırınınızı 100 derecede 15 dakika ısıtıp kapatın. kapağını kapalı tutun.
Ilık su, ılık süt, toz şeker ve kuru mayayı karıştırın. Üzerine sıvı yağı ekleyin.
Unu yavaş yavaş eklemeye başlayın, bir yandan eklerken bir yandan diğer elinizle karıştırın.
Bu noktada unun hepsini eklemeyin. Ardından tuzunu damak tadınıza göre ayarlayın.
Ele yapışmayan yumuşacık bir kıvamda hamur elde edene kadar un ekleye ekleye yoğurun.
Kıvam alan hamurun üzerini bezle örtün ve ısıtıp kapattığınız fırının içine koyup 20 dakika mayalanmasını bekleyin.
Mayalanan hamuru çıkarıp bezelere ayırın. Tabak büyüklüğünde ama kalın kalacak şekilde açın.
Önceden ısıtılmış tavada arkalı önlü pişirin ve sıcak sıcak servis edin.

