



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BAZLAMA

500 gr. un
1 tatlı kaşığı tuz
1 yemek kaşığı toz şeker
1 paket Ekşi Mayalı ekme  harcı
300 ml. ılık su

Un, tuz, toz şeker ve ekşi mayalı ekme  harcını yoğurma kabına alalım. Yaklaşık 300 ml. ılık suyu yavaş yavaş ilave ederek hafifçe ele yapışan yumuşak bir hamur elde edelim. Hamurun üzerine temiz bir bez örterek yaklaşık 1 saat mayalanmaya bırakalım. Mayalanan hamuru un serpilmiş tezgaha alarak elimizle toparlayalım. Hamurumuzu eşit büyüklükte 12 parçaya bölelim. Her bir parçayı elimizle yuvarlayıp beze oluşturalım. Daha sonra her bir bezeyi sırayla merdane ile açalım. Kurumaması için üzerlerine temiz bir bez örtelim. 15-20 dakika yine mayalanması için bekletelim. Mayası gelen hamurlarımızı ısınan tavaya alarak arkalı önlü pişirelim.

