



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## BAZLAMA

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

Ön mayalama için:

2 tatlı kaşığı Dr. Oetker Aktif Maya

0,5 su bardağı un

0,5 su bardağı ılık su

Hamur için:

6 su bardağı un

1 su bardağı yoğurt

1 su bardağı ılık su

1 tatlı kaşığı tuz

Sürmek için:

2 - 3 yemek kaşığı sıvı yağ

1 yemek kaşığı tereyağı

Maya, un ve ılık suyu derin bir kaba alın. Kaşık veya el çırpıcısı ile iyice karıştırın. Üzerini kapatıp 20 dakika bekletin.

Unu derin bir kaba eleyin. Üzerine beklettiğiniz maya, yoğurt, ılık su ve tuzu ilave edin. Kaşık veya spatula ile hamur biraz toparlanıncaya kadar karıştırın. Hamuru hafif unlanmış tezgaha alın, yumuşak ve ele yapışmayan bir hamur elde edinceye kadar iyice yoğurun. Hamurun üzerini kapatıp mayalanması için ılık ortamda yaklaşık 40 dakika bekletin.

Mayalanan hamuru hafif unlanmış tezgaha alın ve 4 eşit parçaya bölün. Her birini hafif unlanmış tezgahta merdane ile 20 cm çapında açın. Üzerlerini kapatın ve 20 dakika bekletin.

Tavayı orta ısıdaki ocakta ısıtın. Açtığınız hamurlardan birini tavaya alın. Arkalı önlü arada çevirerek pembeleşinceye kadar pişirin. Pişirdiğiniz bazlamayı servis tabağına alın ve üzerine fırça ile sıvı yağ veya tereyağı sürün. Kalan hamurları da aynı şekilde pişirin. Üzerlerini kapatıp sıcak veya soğuduktan sonra servis yapın.

