



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BAZLAMA

2 su bardağı ılık su (400 ml)
1 su bardağı ılık süt (200 ml)
Yarım su bardağı sıvı yağ (100 ml)
1 tatlı kaşığı tuz
2 yemek kaşığı şeker
1 paket instant maya
7,5 su bardağı un
Arası için:
100 gr tereyağı

Bazlamanın hamuru için uygun bir kaba un ve instant mayayı aldıktan sonra karıştırılır.

Unun ortasını çukurlaştırdıktan sonra bu çukura sıvı yağ, süt, su, toz şeker ve tuzu ilave edelim. Tekrar karıştırılır.

Hamurumuz toparlanmaya başladığında elimizle yoğurmaya devam edelim.

Yoğurup toparladığımız hamurun üzerini streç ve temiz bir bezle örterek 45 dakika kadar mayalanmaya bırakalım.

Sürenin sonunda mayalanan hamurun üzerini açalım. Un serptiğimiz zemine aktararak elimizle tekrar toparlayalım.

Hamurumuzu 18 eşit parçaya bölelim. Her bir parçayı unladığımız zeminde içe doğru katlayarak beze haline getirelim.

Hazırladığımız bezelerden 12 tanesinin üzerine ufak bir parça margarin veya tereyağı yerleştirelim.

Üzerine yağ koyduğumuz bezelerden bir tanesini, yağda eriterek elimizle çok az açalım.

Yine üzerinde tereyağı olan bezelerden bir tanesini daha yağ eriterek aynı boyutta açalım ve bu iki bezeyi üst üste koyalım.

Yağ koymadığımız bezelerden bir tanesini de aynı boyutta açarak bu iki hamurun üzerine yerleştirelim.

Kalan bezeleri de aynı şekilde 2 tereyağlı beze 1 yağsız beze olacak şekilde açarak üst üste yerleştirelim.

Hazırladığımız 3 katlı hamurları sırasıyla açalım. Tekrar her birini içe doğru katlayarak yuvarlayalım ve beze haline getirelim.

Hazırladığımız bezeleri son kez elimizle bastırarak pişireceğimiz tavanın boyutuna göre genişletelim.

Isıttığımız tavaya açtığımız bezeyi yerleştirelim. Kontrollü bir şekilde pişirelim.

Bu aşamada ocağı çok yüksek ateşte açmamaya dikkat edelim. Gerekirse ekmekleri çevirerek her iki yüzeyini de eşit pişirelim.

Tüm bezelerimizi bu şekilde pişirdikten sonra sıcakıyla servis edelim.



© lezzetler.com tarif no:171806 • adl:Bazlama • gönderen:Selver Somuncu • indirme tarihi:03.05.2025 - 14:20