



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BAZLAMA

Asırlık Tariflerle Türk Mutfağı

350 ml su, ılık
1 tatlı kaşığı kuru maya
500 g un
1 tatlı kaşığı tuz

Suyu mayayla karıştırıp 5 dakika bekletin.

Una 1 tatlı kaşığı tuz ekleyip karıştırın.

Üzerine mayalı suyu dökün. İyice özleşene kadar karıştırın.

Hamuru tezgâha alıp işlemeye başlayın. Ezerek değil, havaya kaldırarak yoğurun.

Önce hamura yuvarlakça bir şekil verin. Ardından iki elinizle ortadan kaldırın. Hamuru hafifçe tezgaha vurup elinizdeki kısmı kendinize doğru çekerek gerin ve tezgâhtaki kısmın üzerine atın.

Bu şekilde 7-8 dakika işleyince hamur esneklik kazanarak pürüzsüzleşecektir.

Hamuru kâseye geri koyup üzerini nemli bir bezle örtün. 1 saat boyunca ilk mayalanmaya bırakın.

1 saatin sonunda hamuru unlanmış tezgâha alın.

Geniş dörtgen şeklinde elinizle açıp, uzun kenarlarından ortaya doğru 3'e katlayın ve çevirin.

Hamuru yaklaşık 140 gramlık 6 bezeye ayırın.

Her bir bezeyi yuvarlak şekilde yaklaşık 1 karış çapında, merdane kullanarak açın. Hamuru aşırı unlamayın. İlk açışta un serpmeniz yeterlidir.

Hamurları pamuk veya keten bir beze yerleştirip üzerlerini kurumasın diye bezle örtün.

Bu şekilde de 15-20 dakika beklettikten sonra tavayı ocağa koyun ve altını kısık orta ateşte açın. Hamurları bezden alırken, bezle birlikte hamuru kaldırın ve diğer elinizi üstüne yerleştirip hamuru çevirin.

Tavaya koyup her bir tarafını 3-4 dakika renk alana kadar pişirin.

Sıcak servis edin.

Not: Biraz yapışkan bir hamur olacak; endişe edip ayrıca çok fazla un eklemeyin. Çok yüksek ateşte içi pişmeden dışı yanacaktır. Bazlama, Anadolu'da özellikle de Orta Anadolu'da yaygın olarak yapılan bir ekmektir. Daire şeklinde ufak bir tabak büyüklüğünde, bir parmak kalınlığında açılan hamurlar sac veya tandırda pişirilir. Bazı yörelerde daha ince açıldığı da olur. Bazlamanın pişmiş kalınlığının iki parmak kadar, renginin de beyaz kalmış, yanmadan yer yer pembeleşmiş olması gerekir. Bazlamanın kabuk tutmaması ve içinin adeta süngersi gözenekli ve yumuşacık olması makbuldür. Bu yumuşak dokusuyla yemeklerin yanında veya kahvaltıda aranan bir ekmek türüdür.



© lezzetler.com tarif no:172323 • adl:Bazlama • gönderen:Selver Somuncu • indirme tarihi:01.04.2025 - 01:28