



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BAZLAMA

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

2 su bardağı un
1 su bardağı süt
Yarım su bardağı su
1 tatlı kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı şeker
Yarım paket yaş maya veya 1 tatlı kaşığı kuru maya
2 yemek kaşığı sıvı yağ

Ilık sütün içerisinde maya ve şeker eklenip karıştırılır. Mayanın köpürmesi beklenir.

Un bir kaba alınır, ortası havuz gibi açılır. Ortaya tuz eklenir.

Mayalı karışım ve sıvı yağ ilave edilerek yavaş yavaş karıştırılır.

Karışım yoğurmaya başlanır ve azar azar su eklenerek yumuşak bir hamur elde edene kadar yoğrulur.

Hamurun üzerini örtülür, ılık bir ortamda yaklaşık 1 saat kadar mayalanmaya bırakılır. Hamur iki katına çıkmalı.

Mayalanan hamurdan mandalina büyüklüğünde parçalar koparılıp yuvarlanır ve tezgahın üzerinde dinlendirilir.

Her parça un serpilmiş tezgah üzerinde merdane yardımıyla açılır. Yaklaşık olarak yarım cm kalınlığında açılır.

Açılan hamurlar tavada arkalı önlü pişirilir.