



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## BAZLAMA

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

Bazlama ekmeği hamuru için:

500 gram (4 su bardağı) un

1 su (200 ml) bardağı ılık süt

1 su bardağı (200 ml) ılık su

1/4 su bardağı sıvı yağ

1 yemek kaşığı toz şeker

1 paket (7 gram) instant maya veya yarım paket (21 gram) yaş maya

1 tatlı kaşığı tuz

Pişirme için:

Yapışmaz tava

Sıvıyağ ya da tereyağı

Bazlama yapılışı için en önemli adım hamurun doğru şekilde yapılması ve mayalanmasıdır. Bu yüzden mayalamanın tüm adımlarını sırasıyla takip etmeye zen göstermelisiniz.

Bazlama ekmeği için ilk olarak mayayı ılık suyla birlikte bir kaba alın. Eğer bazlama ekmeği yaparken yaş maya kullanmayı tercih edecekseniz mayayı ılık suyla eritin ve biraz şeker ekleyin.

Bazlama ekmeği mayasında instant maya kullanmayı tercih edecekseniz, direkt olarak ılık suya ekleme yapabilirsiniz.

Mayayı kaba ekledikten sonra temiz bir bezle mayanın üzerini bir bezle rtn ve 10-15 dakika mayanın kabarmasını bekleyin.

Maya dinlenirken geniş bir karıştırma kabının içerisine unu alın. Unun ortasını havuz gibi açın ve ardından daha önce hazırladığınız mayalı suyu, ılık sütü, sıvı yağı, şekeri, ve tuzu ekleyin.

Malzemeleri bir spatula veya tahta kaşıkla karıştırın.

Karışım yoğurma kıvamına geldikten sonra hamurunuzu yoğurmak için temiz bir tezgah üzerine alın.

Hamuru tezgah üzerinde iyice yoğurmaya başlayın. Bu yoğurma işlemine yaklaşık 10-15 dakika devam edin ve elastik bir hamur elde edene kadar bu işlemi sürdürün.

Bazlama hamurunun pürüzsüz ve elastik bir kıvamda olması çok önemlidir.

Yoğurduğunuz hamur doğru kıvamı aldıktan sonra bir kaba geri alın. Aldığını kaptaki hamurun üzerini temiz bir bezle rtn. rttkten sonra ılık bir alanda yaklaşık 1 saat kadar dinlendirin. Hamurunuz kabarıp iki katına çıkana kadar beklemeye devam edin.

Hamur dinlendikten sonra tekrar tezgaha alın ve hamuru 8-10 eşit parçaya bölün.

Her bir parçayı elinizle yuvarlayarak veya oklava kullanarak yuvarlak veya oval bir şekilde aın. Kalınlığı yaklaşık olarak yarım santimetre olmalıdır.

Tavanızı veya ızgaranızı orta ateşte ısıtın. Eğer tavada yapacaksanız, tavayı yağlamayı unutmayın.

Hazırladığınız bazlamaları sıcak tavaya veya ızgaraya yerleştirin. Üzerlerine biraz sıvı yağ sürün.

Bazlamaların alt tarafı hafifçe kabardığında ve altı altın rengini aldığında (yaklaşık 2-3 dakika), spatula kullanarak çevirin ve diğer tarafını pişirin.

Tüm bazlamaları aynı şekilde pişirin ve sıcak servis yapın. Sıcakken daha lezzetli olurlar.



---

© lezzetler.com tarif no:178859 • adı:Bazlama • gönderen:Gül • indirme tarihi:31.03.2025 - 22:07