



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BAZLAMA

Ayşe Tüter

1 su bardağı ılık su
1 su bardağı sıvıyağı
1 çorba kaşığı yaş maya
1 çorba kaşığı toz şeker
Tuz
1 çorba kaşığı tereyağı
Aldığı kadar un

1 su bardağı suda, sekeri ve mayayı eritip 10 dk. bekletin. Bir yoğurma kabına alıp sıvıyağını, tuzu, unu ilave edin. Yumuşak bir hamur yoğurun. Üstünü örterek oda sıcaklığında 2 kat büyüyene kadar bekletin. Portakal büyüklüğünde parçalara ayırın. Biraz unla yemek tabağı büyüklüğünde açın ve içine istenilen bir iç koyup ikiye katlayın (yarım ay şeklinde). Teflon tavada veya saçta arkalı önlü pişirin. Sıcakken üzerine tereyağı sürün. Servis yapın.