



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## BAZLAMA

3 su bardağı un  
1 adet yaş maya  
1 tatlı kaşığı tuz  
Bir miktar sıvı yağ

Unu yoğurma kabına alın. Tuzunu ilave edin. Unun ortasını havuz şeklinde açıp 1 su bardağı ılık suyu ve mayayı ekleyin. Mayayı suyun içinde elinizle mıncıklayarak eritin. Yavaş yavaş yoğurmaya başlayın. Hamurun kıvamı ele yapışacak yumuşaklıkta olmalı. Yaklaşık 10-15 dakika yoğurun. Yoğurma işleminden sonra hamuru ılık ortamda üzerini kapatarak iki katı olana dek bekletin. Sürenin sonunda unlanmış tezgaha alın. Parçalara ayırın. Her parçayı elinizle ya da oklava ile parmak kalınlığında açın. Isıtılmış hafif yağlı teflon tavada delmemeye dikkat ederek her iki tarafı pişirin.

