BAZLAMA

1 paket maya
1 litre su
Alabildiği kadar un
1 yemek kaşığı tuz
3 kaşık margarin

Malzemeleri iyice yoğurun ve üzerini sararak mayasının gelmesini bekleyin. Daha sonra tezgaha temiz bir masa örtüsü serin ve mayası gelmiş hamurdan elma büyüklüğünde bezeler alın ve temiz örtüye tüm hamuru beze halinde dizin. Bir yaslıağaç (yani salata tahtasına benzeyen bazlamanın özel tahtası) yardımıyla bezelerini yuvarlak sekil alacak şekilde elinizle yayın. Önceden ısıtılmış tavaya koyun ve pişirin. Üzerini margarin ile yağlayıp servis edebilirsiniz.

Not: Hamurunuzun tavada hava almamasına dikkat edin, aksi taktirde bazlamanız piştiğinde kolaylıkla açılmaz...

© lezzetler.com tarif no:94458 • adı:Bazlama • gönderen:nafile • indirme tarihi:29.03.2024 - 13:07