



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BAZLAMA (SEBEN BOLU)

Abant İzzet Baysal Üniversitesi
Bolu Halk Kültürünü Araştırma ve Uygulama Merkezi

İlçenin hem merkezinde hem de köylerinde yoğun olarak un, su, tuzdan oluşan bir karışımla hazırlanan bazlama ekmeğ olarak sofralarda tüketilmekteydi.

Halen günümüzde ilçenin bazı köylerinde un köyün bazı haneleri tarafından üretilmekte ve bu un bazlama yapımında kullanılmaktadır.

Bazlama, sac ya da topraktan yapılmış fırınlar içerisinde pişirilmektedir.

Hane halkı kadınları bazlamanın yapımını üstlenmiş, erkekler ise un ve odun taşıma işini yapmaktadır.

Günümüzde halen devam eden bu ekmeğ türü, hane halkının ihtiyacına göre 1 haftalık ortalama 30-35 adet olarak yapılmaktadır.

Yapılan ekmeğler sıcaklıkla mutlaka tereyağ ve peynir ile hemen tüketilir, geri kalanlar ise yemek sofrasında yerini bulmaktadır.

Fazla olan ekmeğler ise eski zamanlarda soğuk odalarda, günümüzde ise soğutucularda saklanmaktadır.