



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BEZELYELİ ROTİ

Bu tarifi vermeden önce bir hatırlatma yapmak istiyorum. Sarı renkli kuru bezelye kaynatılır çok yumuşamayacak şekilde suyu süzülür az soğumaya terk edilir. Daha sonra bu bezelyeler iri delikli kevgire konur bir kasık yardımı ile ezilerek pureye benzer bir madde elde edilir. Ama kuru bir madde pure kadar yumuşak değil. Daha sonra bu madde bir tavaya konularak yağsız kavrulmaya başlanır yani kurumasi sağlanır. İyice kuruyan bu madde un haline dönüşür. (tarhana gibi) Bu kurutma işlemi sırasında içine dövülmüş sarımsak ve 1 çaykasığı kadar zerdeçal eklenir. Bu un roti yapımında iç harcı olarak kullanılır. Ben bu maddeyi 2-3 kilo kadar yapar derindondurucuda muhafaza ederim. Bir de bu bezelyenin ya da nohutun ezilmiş hali başka hamur kızartmalarında da kullanılır mesela bara pakora vb gibi.

un
az tuz
su
bezelye ile hazırladığımız iç

un tuz ve su ile hamur hazırlanıp yarım saat kadar dinlendirilir. Daha sonra bezeler yapılmaya başlanır beze yaparken iç köfte yaptığımız gibi hamurun içini parmağımızla oyarak bu harcı oraya doldurup hamuru beze yapıyoruz ve acma tahtasında acabildiğimiz kadar ince acmaya çalışıyoruz. Burada dikkat etmemiz gereken hamurun zedelenmemesi harcin dışarı tasmaması. Actığımız her bir parçayı gözleme yapacak gibi önceden isittığımız tavada önce bir yüzünü hafif pisiriyoruz çevirip yağlıyoruz daha sonra obur yüzünü çevirip yağlıyoruz. Pisme esnasında hamur kabarırsa mükemmel yaptınız demektir. Anadoluda yaşayan hanımlar mayalı denilen ekmeğe yaparlar ona da benzeyen bir ekmeğe ince olması özellikle gerekir.