



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## DEREOTLU PEYNİRLİ BAZLAMA

<https://www.droetker.com.tr>

Hamur:

4 - 4,5 su bardağı un

1 poşet Dr. Oetker Instant Maya

1,5 çay kaşığı tuz

2 yemek kaşığı sıvı yağ

1,5 su bardağı ılık süt

İç malzeme:

1 demet ince doğranmış dereotu

0,5 demet ince doğranmış maydanoz

1 su bardağı rendelenmiş beyaz peynir

0,5 su bardağı ince doğranmış siyah zeytin

Sürmek için:

0,5 çay bardağı sıvı yağ

Pişirmek için:

0,5 çay bardağı sıvı yağ

Un ile mayayı derin bir kaba alın ve kaşık ile iyice karıştırın. Üzerine tuz, sıvı yağ ve ılık sütü ilave edip iyice yoğurun. Üzerini kapatıp ılık ortamda 40 dakika bekletin.

Dereotu, maydanoz, peynir ve zeytinleri bir kaba alıp karıştırın.

Mayalanan hamuru kısa bir süre yoğurun ve 5 eşit parçaya bölün. Hamurlardan birini tezgah üzerine alın.

Üzerine 1 tatlı kaşığı sıvı yağ gezdirin ve elinizle bastırarak 20 cm çapında açın. Üzerine iç malzemeden yayın.

Hamuru rulo şeklinde sarın. Bu rulo hamuru kendi etrafında çevirerek dolayıp çörek şekline getirin. Eliniz ile

üzerine hafifçe bastırarak biraz inceltin. Diğer hamurları da aynı şekilde hazırlayın. Hafif yağlanmış tavayı orta

ateşte ısıtıp açtığınız hamuru koyun. Arkalı önlü pembeleşinceye kadar pişirin. Pişirdiğiniz bazlamayı servis

tabağına alıp üzerine fırça ile sıvı yağ sürün. Kalan hamurları da aynı şekilde pişirin.

