



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

GLUTENSİZ BAZLAMA

Bir paket glutensiz un karışımı
Bir su bardağı yoğurt
Bir yemek kaşığı kuru maya
200 ml ılık su
Tuz

İlk olarak unu, mayayı ve tuzu karıştırın.
Karışıma ılık suyu ve yoğurdu ilave edin.
Malzemelerin hepsini güzelce yoğurun.
Hamurun kıvamı ele yapışan cinsten olduğu için yoğurma aşamasında elinize bir miktar sıvı yağ sürebilirsiniz.
Hamuru yoğurduktan sonra üzerini kapatın ve bir saat boyunca mayalanmaya bırakın.
Bir saat sonra hamuru havalandırın. Küçük bezeler çıkartın.
Tezgaha bir miktar un dökün ve bezeleri dilediğiniz miktarda açın.
Ocakta ısıttığınız teflon tavaya hamuru koyun. İki tarafını da güzelce pişirin.
Bazlamanın iki tarafını da yağlayarak servis yapabilirsiniz.

Not: Yoğurdun sulu kısmından kullanmaya özen gösterin.

