



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GÖLLEME (BATIRMA) (ANKARA)

MALZEME LİSTESİ

Hamur için;

2 su bardağı un

1 çay kaşığı tuz

1 tatlı kaşığı toz maya

1/2 su bardağı ılık su (su miktarı 1 su bardağından 1 parmak kadar eksik de olabilir)

Üzeri için;

50 gr tereyağı

2 su bardağı üzüm pekmezi

YAPILIŞI

Un, tuz, toz maya ve ılık suyu derin bir yoğurma kabına koyup kulak memesinden biraz daha sert ve hafif ele yapışan bir hamur elde edinceye kadar yoğurun. Hamuru toplayıp üzerini örterek kabarması için oda sıcaklığında 1 saat kadar dinlendirin.

Hamuru dört eşit parçaya bölüp parçalardan herbirini yemek tabağı büyüklüğünde açın. Yufkaları kızgın sac üzerinde ya da teflon tavada önlü arkalı pişirin (bazlamayı kendi bildiğiniz gibi de yapabilirsiniz)

Pişirdiğiniz bazlamaları soğuduktan sonra elinizle lokmalık parçalara bölün.Parçaları geniş bir servis tabağına yerleştirin.

Tereyağını orta boy bir tavada eritip pekmezi ekleyin. Kısık ateşte sürekli karıştırarak kaynayıncaya kadar pişirin. 2-3 dakika daha kaynatıp ocaktan alın. Ilık hale gelmesini bekleyip bazlama parçalarının üzerine gezdirin ve karıştırın. Üzerine ceviz serpiştirip servise sunun.