



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## HIZLI MAYALI BAZLAMA

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

Hamur:

500 g un

1 poşet Dr. Oetker Hızlı Maya

1,5 çay kaşığı tuz

1,5 su bardağı ılık süt

0,5 çay bardağı sıvı yağ

Sürmek için:

2 - 3 yemek kaşığı sıvı yağ

Un ile mayayı derin bir kaba alın ve kaşık ile iyice karıştırın. Tuz, süt ve sıvı yağı ilave edin ve iyice yoğurun.

Hamuru 6 eşit parçaya bölün. Hamurlardan birini hafif unlanmış tezgah üzerine alın ve merdane ile 18 cm çapında açın. Diğer hamurları da aynı şekilde hazırlayın. Üzerlerini kapatın ve 15 dakika bekletin.

Tava orta ateşte ısıtıp açtığınız hamuru koyun. Arkalı önlü pembeleşinceye kadar pişirin. Pişirdiğiniz bazlamayı servis tabağına alın ve üzerine fırça ile sıvı yağ sürün. Kalan hamurları da aynı şekilde pişirin. Üzerlerini kapatıp sıcak veya soğuduktan sonra servis yapın.

