



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İÇLİ BAZLAMA (ALANYA ANTALYA)

<http://alanya.bel.tr>

Hamuru için:

1 kg buğday unu

2 tatlı kaşığı tuz

Su

İç harcı için:

5 adet orta boy soğan

500 gr çökelek

1 demet maydanoz

1 tatlı kaşığı tuz

1 tatlı kaşığı karabiber

1 çay bardağı zeytinyağı

Üzerini yağlamak için:

Tereyağı

1 kg unun içine tuz eklenir. Una yavaş yavaş su eklenerek hamur elde edilir. Elde edilen hamur kulak memesi yumuşaklığından çok az sert olmalıdır. Üzerine temiz nemli bir bez örtülerek iç harcı hazırlanana kadar dinlendirilir.

İç harcı için, ince ince doğranan soğanlar yağ ile birlikte kavrulur. Kavrulan soğanlar ocaktan alınır. Soğuduktan sonra çökelek, karabiber, tuz ve ince ince kıyılmış maydanoz eklenerek iç harcı hazırlanır.

Dinlenen hamurdan yumurta büyüklüğünde bezeler yapılır.

Bezeler ince bir şekilde açılır ve açılan yufkanın yarısına hazırlanan iç harcı konulur diğer yarısı iç harcın olduğu yöne doğru kapatılır.

Gözlemelerin kenarlarına pişirilirken açılmaması için parmak uçlarıyla baskı uygulanır. Ardından odun ateşi imkânı var ise sacda yok ise teflon tavada pişirilir.

Pişen içli bazlamalara üstleri tereyağı ile yağlanarak servis yapılır.

