



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KEÇİ PEYNİRLİ BAZLAMA

4 bardak un
1 çay bardağı ılık süt
1 yemek kaşığı kuru maya
1 tatlı kaşığı toz şeker
1 tutam tuz
20 gram margarin
1,5 bardak ılık su
2 yemek kaşığı sıvı yağ
1 kase keçi peyniri

Unu ve tuzu bir kaba alın ve karıştırın. Ilık sütün içine şeker ve mayayı koyup 10 dakika kadar bekleyin. Maya kabarmaya başladığında margarin ve keçi peyniri ile birlikte una ilave edip yoğurun. Ele yapışmayan bir hamur olacağı için ılık suyu kıvam bulana kadar az az ekleyin. Hava almayacak şekilde ağzını kapatıp sıcak bir yerde 1 saat kadar mayalandırın. Küçük bezeler yapın ve merdaneyle çok az ezilmeyecek şekilde açın. Teflon tavada sıvı yağ ile birlikte kısık ateşte arkasını ve önünü sürekli çevire çevire pişirin.

Not: Geceden mayalarsanız sabah kahvaltıya pişirebilirsiniz.

