



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KOLAY PATATESLİ BAZLAMA

Hamuru için:

1 su bardağı ılık süt

Yarım su bardağı ılık su

Yarım çay bardağı sıvı yağ

1 paket instant kuru maya (10 gr)

1 tatlı kaşığı toz şeker

2 tatlı kaşığı tuz

Yaklaşık 5 su bardağı un

İçi için:

5 adet haşlanmış patates

1 yemek kaşığı tuz

2 yemek kaşığı toz kırmızı biber

Hamuru için ilk etapta 3 su bardağı un derin bir kaba alınır. Ortası çukurlaştırılır.

Üzerine maya, şeker ve tuz serpilir.

Çukur kısmına süt, sıvı yağ ve su dökülür karıştırmaya başlanır.

Yavaş yavaş un ilavesi edilerek ele yapışmayan yumuşak bir hamur elde edilir. Ben toplamda 5 su bardağına yakın un kullandım.

Hamurdan mandalinadan biraz daha büyük parçalar alınarak yuvarlanır.

Un serpilen tepsiye dizilir.

Üzeri temiz bir bezle örtülür 30-35 dk mayalanmaya bırakılır.

İçi için haşlanmış patatesler ezilir. Üzerine tuz ve toz biber eklenerek güzelce karıştırılır. Yuvarlanarak hazır edilir.

Bezeler avuç içi kadar açılıp içerisine hazırlanan patatesli harç yayılır.

Kapatılarak ters çevrilir.

Bu şekilde tüm bezeler hazırlanır.

Merdane yardımıyla patatesli bazlamalar pasta tabağı büyüklüğünde açılır.

Kısık ateşteki tavaya bırakılıp arkalı önlü güzelce pişirilir.

Bir tarafına tereyağı sürülür servis tabağına alınır.

