



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MİNİ BAZLAMA

<http://www.hurriyet.com.tr>

- 1 yumurta (isteğe bağlı)
- 1 su bardağı ılık süt (dilerseniz tamamını su ile yoğurabilirsiniz)
- 1 ay bardağı su
- 1 paket yağ maya
- 1 ay bardağı sıvı yağ
- 1 su bardağı dolusu kepekli tam buğday unu
- 1 orba kağığı dolu toz Őeker
- 1 tatlı kağığı tuz
- 5-6 su bardağı elenmiŐ normal un

Ilık sütü yoğurma kabına alıp yağ mayayı içine ekleyin. Elinizle hafifçe karıŐtırın. Sıvı yağı ve yumurtayı da ekleyerek elinizle karıŐtırın. zerine 1 su bardağı kepekli unu ekleyin. Hiç karıŐtırmadan bu Őekilde 5-10 dakika bekletin. Ardından karıŐtırıp toz Őeker ve tuz ilave edin. ElenmiŐ undan yavaŐ yavaŐ ekleyin ve yumuŐak, ele yapıŐacak bir hamur elde edin. Tezgahın zerine alıp 10 dakika kadar yoğurun, hamurunuz yoğurduka toparlanır. Tekrar hamur yoğurma kabına alıp üzerini rtn. Ilık ortamda mayalanması için bekleyin. Kabaran hamuru tekrar yoğurun.

Mandalina büyüklüğünde bezeler alıp tezgahı hafif unlayarak dizin. Üzerini rtn ve merdane ile küçük küçük aın. Hamurunuz çok yumuŐaksa elinizi hafif unlayarak parmaklarınızla da açabilirsiniz... Açtığınız bazlamaları mutfak havlusunu üzerine alıp üzerini rtn. PiŐirmeye bağladığınızda ilk atığınızdan bağlayarak, kızgın tavaya veya saca koyun. Ocağı orta ateŐe getirip hafif sallayarak piŐirin. Arkalı nl piŐen bazlamaları terlememesi için sofra örtüsüne ya da yine bir havlu arasına alın. PiŐirme sırasında ocağınızı ara ara kısın ki bazlamalar iini çeksin, hamur kalmasın.

