MİNİ BAZLAMA

http://www.hurriyet.com.tr

1 yumurta (isteğe bağlı)
1 su bardağı ılık süt (dilerseniz tamamını su ile yoğurabilirsiniz)
1 çay bardağı su
1 paket yaş maya
1 çay bardağı sıvı yağ
1 su bardağı dolusu kepekli tam buğday unu
1 çorba kaşığı dolu toz şeker
1 tatlı kaşığı tuz
5-6 su bardağı elenmiş normal un

Ilık sütü yoğurma kabına alıp yaş mayayı içine ekleyin. Elinizle hafifçe karıştırın. Sıvı yağı ve yumurtayı da ekleyerek elinizle karıştırın. Üzerine 1 su bardağı kepekli unu ekleyin. Hiç karıştırmadan bu şekilde 5-10 dakika bekletin. Ardından karıştırıp toz şeker ve tuz ilave edin. Elenmiş undan yavaş yavaş ekleyin ve yumuşak, ele yapışacak bir hamur elde edin. Tezgahın üzerine alıp 10 dakika kadar yoğurun, hamurunuz yoğurdukça toparlanır. Tekrar hamur yoğurma kabına alıp üzerini örtün. Ilık ortamda mayalanması için bekleyin. Kabaran hamuru tekrar yoğurun.
Mandalina büyüklüğünde bezeler alıp tezgahı hafif unlayarak dizin. Üzerini örtün ve merdane ile küçük küçük açın. Hamurunuz çok yumuşaksa elinizi hafif unlayarak parmaklarınızla da açabilirsiniz... Açtığınız bazlamaları mutfak havlusu üzerine alıp üzerini örtün. Pişirmeye başladığınızda ilk açtığınızdan başlayarak, kızgın tavaya veya saca koyun. Ocağı orta ateşe getirip hafif sallayarak pişirin. Arkalı önlü pişen bazlamaları terlememesi için sofra örtüsüne ya da yine bir havlu arasına alın. Pişirme sırasında ocağınızı ara ara kısın ki bazlamalar içini çeksin, hamur kalmasın.

© lezzetler.com tarif no:141244 • adı:Mini Bazlama • gönderen:cüneyt a. • indirme tarihi:25.04.2024 - 23:53