



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## MİNİ BAZLAMA

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

- 1 ay bardağı ılık süt
- 1 ay bardağı yoğurt
- 1 tatlı kaşığı kuru maya (veya yarım paket yağ maya)
- 1 ay bardağı ılık su
- 1 tatlı kaşığı toz Őeker
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 3-3,5 su bardağı un

Geniş bir karıştırma kabına ılık süt, ılık su ve Őekeri alın. Kuru mayayı ekleyip karıştırın. Üzerini kapatarak 5-10 dakika bekleyin, maya aktifleşsin.

Mayalı karışıma yoğurt ve tuzu ekleyin. Unu azar azar ilave ederek yumuşak, ele yapışmayan bir hamur yoğurun.

Hamurun üzerini kapatın ve 1 saat kadar sıcak bir ortamda mayalanmaya bırakın.

Mayalanan hamuru unlanmış bir zemine alın ve biraz yoğurun.

Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparın ve elinizle yuvarlayın.

Hamurları hafif unlanmış bir zeminde merdane yardımıyla yaklaşık 1 cm kalınlığında aın.

Tavayı ısıtın ve ocağı orta ateşe getirin. Mini bazlamaları yağsız tavada arkalı nl pişirin. Her iki tarafı da güzelce kabarıp kızarana kadar çevirmeye devam edin.

Sıcakken üzerlerine tereyağı sürüp kahvaltılık malzemelerle servis edebilirsiniz.

