



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.in.ilezzetler.com)

ÖZDERE BAZLAMA KIZILCAHAMAM

BA Sizi tanıyabilir miyiz?

AG Adım Ayşe Gündoğan, burası Özdere Bazlama evi.

BA Kızılcahamam'a gelince en çok rastladığımız iş kolu bazlamacılık, Kızılcahamam bazlamasının özelliği nedir?

AG Geleneksel yöntemlerle hazırlıyoruz.

BA Hamurunun özelliği nedir?

AG Çok fazla bir özelliği yok, maya, un, su ve tuzdan oluşan bir hamur yoğuruyoruz, hamuru en az 1 saat bekletmek gerekiyor, mesela ben bu hamuru sabah 8:00'de hazırladım.

BA Hamurun kıvamı nasıl oluyor?

AG Elle şekil alacak kadar yumuşak fakat ele yapışmayacak kadar sert olacak.

BA Bizim Ankara'da alışık olduğumuzdana daha büyük hazırlıyorsunuz, pişirirken farklı bir yönteminiz var mı?

AG Gördüğünüz gibi sacın üzerinde pişiriyoruz. Sacın yağsız ve çok kızgın olması önemli.

BA Günde yaklaşık kaç bazlama satıyorsunuz?

AG Bayram öncesi 1200 kadar sattık normalde 700 - 800 kadar satıyoruz.

BA Burada gördüğüm kadarıyla kebaplar ve köfteler de bazlama arasında servis ediliyor.

AG Evet zaten bazlamanın çapının büyük olmasının sebebi ekmek olarak tüketilmesinden dolayı.

BA Bir bazlama kaç gram geliyor?

AG Bazlama çiğ olarak 520 gram, piştiği zaman 420 gram geliyor.

BA Bir bazlamanın fiyatı ne kadar?

AG 1 lira 25 kuruş.

BA Dayanma süresi ne kadar?

AG Oda ısısında bir haftaya yakın tazeliğini koruyor. Ama derin dondurucuya atarsanız çok uzun dayanır, ısırsanız pamuk gibi oluyor.

BA Sıcak bir ortamda bize zaman ayırdığınız için çok teşekkür ederim.

AG Ben de teşekkür ederim, size iyi yolculuklar.





