



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATATESLİ BAZLAMA

2 su bardağı un
1 tatlı kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı toz maya
1/2 (yarım) su bardağı su
1 su bardağı sade soda
1 tatlı kaşığı zeytinyağı
İçi için:
6 adet haşlanmış patates
Kırmızı biber ve karabiber
Bir miktar tuz

Unu, tuzu ve mayayı ekleyin. Sodayı ve suyu da ekleyin. Yağı da ekleyin ve yoğurun. Bazlama hamurunu oda sıcaklığında 1 saat mayalandırın. Hamuru ceviz büyüklüğünde bezelere ayırın. Tezgahta üzerine bez örtün ve 10 dakika mayalandırın. Merdane yardımıyla açın ve içine patates karışımından ekleyerek kapatın. Bir tavada arkalı önlü pişirin.

