



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATATESLİ BAZLAMA

1 su bardağı süt
1 su bardağı su
1 tatlı kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı şeker
1 paket instant maya
4 su bardağı un
İçi için:
4 adet patates
1 tatlı kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı pulbiber
1 çay kaşığı reyhan
Üzeri için:
Tereyağı

Ilık süt, su, maya ve şekerini bir kaba koyup iyice karıştıralım. Tuzu ve unu ilave edip yoğuralım. Üzerini kapatıp yarım saat mayalanmaya bırakalım.

Diğer yanda haşlanmış patatesleri rendeleyelim. İyice ezdikten sonra tuzu ve baharatları ilave edelim. On eşit parçaya bölüp toplar yapalım.

Mayalanan hamuru on eşit parçaya parçaya bölüp beze yapalım. Her birini tatlı tabağı kadar açıp ortasına iç harçtan koyup kapatalım ve kenara koyalım.

Hepsini aynı şekilde yapalım. İlk yaptığımızdan başlayarak servis tabağı kadar açalım. Teflon tavada iki taraflı pişirelim. Pişen bazlamayı servis tabağına alıp tereyağı ile yağlayalım.

Her pişeni üst üste koyup üzerlerini yağlayalım. Pişen bazlamaları dörde kesip servis yapalım.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 27.09.2023