



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

3 SU BARDAĞI UN

1 paket yaş maya
1 tatlı kaşığı tuz
1-1,5 su bardağı su
İç için:
200 gr. beyaz peynir
½ bağı dereotu
½ bağı maydanoz

İ harç için, maydanoz ve dereotunu ince kıyın ve peynirle harmanlayın.
Bir karıştırma kabında un ve tuzu harmanlayın.
Suyun içinde mayayı eritin.
Unu havuz yapıp içine mayalı suyu ekleyin.
Yavaş yavaş yoğurarak hamur elde edin ve mayalanması için iyice streleyip kenara ayırın.
Hamurunuz 2 katına geldiğinde tezgâha alın ve 2'ye bölün. Hamurlardan her birini 1 cm. kalınlığında açın.
Hamurun ortasına peyniri koyup tekrar açın.
Her bezeyi parmak kalınlığında yuvarlak açın.
Tavayı ısıtın, yağı ekleyin eridiğinde bazlamaları tavada ters yüz ederek pişirin.
Sıcak servis edin.

