



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SEBZELİ MISIR BAZLAMA

İkbal Gürpınar

- 1 adet kabak
- 1 adet havuç
- 1 adet soğan
- 1 adet al biber
- Yarım çay bardağı zeytinyağı
- 100 gr taze kaşar rendesi
- Bazlama hamuru için
- 2 bardak mısır unu
- 1 bardak buğday unu
- Yarım paket yaş maya
- 1 çay bardağı ılık süt
- 100 gr erimiş tereyağı
- 1 adet kesme şeker
- 1 tatlı kaşığı tuz

Bazlama hamuru için yaş maya ılık süt ve şeker ile eritilir. Mısır unu ve buğday unu ilave edilerek yoğrulur. En son olarak tuz ve erimiş tereyağı eklenerek hamurumuz 1 saat kadar oda sıcaklığında mayalanmaya bırakılır. Sebzelerimiz jülyen(Uzun uzun) doğranır. Bir yandan doğranmış olan kabaklar, al biberler ve havuçlar soğanlarla birlikte zeytinyağında sotelenir. Biraz tuz eklenerek ocaktan indirilir. Taze kaşarla karıştırılarak beklemeye alınır. Mayalanan hamurumuzdan yumurta büyüklüğünde parçalar koparılarak yanmaz bir tavada arkalı önlü pişirilir. Pişen bazlamalarımız arasına sebzeli karışımından yayılarak servis edilir.