



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SUCUKLU KAŞARLI BAZLAMA

<https://www.aytac.com.tr>

3 su bardağı un
Yarım paket yaş maya
1 su bardağı sulu yoğurt
Tuz
Su
İç i için;
2 adet kırmızıbiber
3 adet yeşilbiber
100 g kaşar peyniri
100 g AYTAÇ GURME DANA SUCUK
Sıvıyağ
Üzeri için;
Tereyağı

- 1 Unu karıştırma kabına alın. Ortasını açarak yaş mayayı ekleyin. Yoğurdu mayanın üzerine dökerek mayayı elinizle eritin. Üzerine ılık su ilave edin ve ortasından kenarlara doğru yoğurun. Hamuru tezgaha alın ve un serpererek iyice yoğurun.
- 2 Bir tepsiye un serpin. Hamurdan limon büyüklüğünde parçalar koparın ve tepsiye dizin. Üzerine hafif un serpin ve örtü örtterek mayalanmaya bırakın.
- 3 İç harcı için, AYTAÇ GURME DANA SUCUK 7u ve biberleri doğrayın.
- 4 Tavaya az sıvıyağ koyarak biberleri ekleyin, yumuşayınca kadar pişirin. AYTAÇ GURME DANA SUCUK 7ları ekleyin ve 1-2 dakika pişirmeye devam edin. Biraz soğuyunca üzerine kaşar peynirini rendeleyin.
- 5 Mayalanan hamur bezelerine elinizle bastırın. İç harcı paylaşırın ve ağızlarını büzerek kapatın.
- 6 Tekrar elimizle hafifçe bastırın. Un serpin ve ocak üzerinde gözleme aparatında pişirin.
- 7 Pişen bazlamaların üzerine tereyağı sürerek servis yapın.

