



## TAHİNLİ BAZLAMA (KAYSERİ)

Kayseri Büyükşehir Belediyesi

3 su bardağı un  
10 gr yaş maya  
200 ml su  
1 çay kaşığı tuz  
60 gr tahin  
50 gr şeker

Un ve tuzu karıştırın, ortasına bir çukur açıp maya ve suyu koyup yumuşak bir hamur elde edinceye kadar yoğurun.  
Sıcak bir ortamda bir saate yakın dinlendirin.  
Hamurdan bezeler yapın.  
Bezeleri oklava ile 1 cm kalınlığında ile açın.  
Açtığınız hamurların üzerinde tahin ve şeker serpip karıştırın.  
Tekrar kapatıp bezeleyin.  
Daha sonra 1 cm kalınlığında açıp, sacda pişirerek servis edin.

