



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

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.

