



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAVUKLU BAZLAMA

<http://www.hurriyet.com.tr>

400 gram un
150 gram ılık su
100 gram süt
1 ay kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı şeker
1 paket kuru maya
İçi için:
1 adet tavuk göğsü
4 adet sivri biber
2 adet domates
1 yemek kaşığı sıvı yağ
1 yemek kaşığı tereyağı
Tuz
Karabiber

Hamur malzemeleriyle yumuşak bir hamur yoğurun. Yođurduđunuz hamurun üzerini örterek 1 saat kadar mayalanmasını bekleyin.

Bu arada tavuk göğsünü haşlayıp tereyağı ve sıvı yağ ile beraber tavada soteleyin. Tuzunu karabiberini ilave ederek soğumasını bekleyin.

Mayalanan hamurdan bezeler ayırıp, merdane ile 20-25 santimetre çapında aın. Bir kenarına sotelenmiş tavuk, ince doğranmiş biber ve domates ilave ederek kapatın.

Bu şekilde bazlamaları hazırlayıp, yarım saat daha tekrar mayalanması için bekleyin. Yapışmaz tavada arkalı nl pişirip servis yapın.

