



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ZEYTİNLİ KEKİKLİ BAZLAMA

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

Hamur:

2 - 3 tatlı kaşığı Dr. Oetker Aktif Maya

0,5 çay bardağı ılık su

4 - 4,5 su bardağı un

1 yumurta

0,5 çay bardağı sıvı yağ

1 su bardağı ılık su

0,5 çay kaşığı tuz

İç malzeme:

1 tatlı kaşığı kekik

1,5 çay bardağı ince doğranmış siyah zeytin

Açmak için:

3 - 4 yemek kaşığı sıvı yağ

Pişirmek için:

4 - 5 yemek kaşığı sıvı yağ

Sürmek için:

2 - 3 yemek kaşığı sıvı yağ

Mayayı bir kaseye alın ve üzerine yarım çay bardağı ılık suyu ilave edin. Kaşık ile bir kaç kez karıştırıp 10-15 dakika bekletin.

Unu derin bir kaba eleyin ve üzerine beklettiğiniz mayayı ilave edin. Yumurta, sıvı yağ, ılık su ve yarım çay kaşığı tuzu ekleyip yumuşak bir hamur elde edinceye kadar iyice yoğurun. Üzerini kapatıp ılık ortamda 40-45 dakika bekletin.

Mayalanan hamura kekik ve zeytini ekleyip tekrar yoğurun. 10 eşit parçaya bölün. Hafif yağladığınız tavayı orta ateşte ısıtın. Hamurlardan birini tezgah üzerine alın, üzerine 1 çay kaşığı sıvı yağ sürün ve elinizle bastırarak 15 cm çapında açın. Açtığınız hamuru tavada arkalı önlü pembeleşinceye kadar pişirin. Pişirdiğiniz bazlamayı servis tabağına alın ve bekletmeden üzerine fırça ile sıvı yağ sürün. Kalan hamurları da aynı şekilde hazırlayıp pişirin. Sıcak servis yapın.



