

Bazlama

Toplam 70 dk

Hazırlama 50 dk · Pişirme 20 dk

6 kişilik

Orta

~260 kcal

Açılış 16/10

Mayalı hamurun tavada pişmesiyle yapılmış yumuşak Anadolu ekmeği.

Malzemeler

- 4 su bardağı Un
- 1.5 su bardağı Ilık su
- 1 tatlı kaşığı Kuru maya
- 1 tatlı kaşığı Şeker
- 1 tatlı kaşığı Tuz

Yapılış

1. Un, ılık su, maya, şeker ve tuzu 8 dakika yoğurun.
2. Hamuru 35 dakika mayalandırıp bezeye ayırın.
3. Bezeleri tavada iki yüzü kızarana kadar toplam 5-6 dakika pişirin.

PÜF NOKTASI

Bezeleri tavaya almadan önce 15 dakika dinlendirin; bazlama daha kabarık olur.

SERVIS ÖNERİSİ

Tereyağı sürüp bal ve peynirle, tavadan çıkmaz sıcak sunun.

Alerjenler

Gluten