

Mayasız Peynirli Bazlama

Süre: 25-30 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 10 dakika
>> **Pişirme Süresi:** 15–20 dakika
>> **Kaç Kişilik:** 4 adet bazlama

Malzemeler:

- 2 su bardağı un ve gerekirse tezgâh için biraz daha
- 1 çay bardağı yoğurt
- Yarım çay bardağı su
- 1 yemek kaşığı sıvı yağ
- 1 çay kaşığı kabartma tozu
- 1 çay kaşığı tuz
- **İç harcı için:** 1 su bardağı ufalanmış beyaz peynir, 1 tutam ince kıyılmış maydanoz
- **Servis için:** İsteğe bağlı tereyağı

Alerjen Uyarısı:

⚠ **İçerir:** Gluten içeren tahıllar, süt ve süt ürünleri.

Ön Hazırlık:

Unu kabartma tozu ve tuzla karıştırın. Yoğurt ve suyu ayrı kapta birleştirin; peyniri ufalayıp maydanozla harmanlayın. Yapışmaz tavayı kısık-orta ateşte ısıtın.

Kiraz'ın Mutfağı

Servis Önerisi:

Bazlamaları tavadan alır almaz isterseniz az tereyağıyla yağlayın. Kahvaltıda domates, salatalık ve çayla; ara öğünde ayranla sıcak servis edebilirsiniz.

Yapılışı:

1. Mayasız hamuru yoğurun:

- Yoğurtlu karışımı una azar azar ekleyip yumuşak, ele hafif yapışan bir hamur elde edene kadar yoğurun. Suyu birden dökmeyin; unun çekişine göre tamamını kullanmayabilirsiniz.
- Hamurun üzerini örtüp 10 dakika dinlendirin. Bu kısa dinlenme hamurun açılmasını kolaylaştırır.

2. Peynirli içi yerleştirin:

- Hamuru dört eşit bezeye ayırın. Her bezeyi küçük tabak büyüklüğünde açıp ortasına peynirli harç koyun.
- Kenarları merkeze doğru toplayıp kapatın; birleşme yeri alta gelecek biçimde bezeyi nazikçe yassılaştırın. İç harcın dışarı taşmamasına dikkat edin.

3. Tavada pişirin:

- Bazlamaları hafif unlanmış zeminde yaklaşık 1 cm kalınlığa getirin. Isınmış kuru tavada kapağı kapalı olarak ilk yüzünü 3–4 dakika pişirin.
- Çevirip diğer yüzünü de kızartın; peynirli iç ısınana ve hamurun merkezi çiğ kalmayana kadar düşük ateşte kontrollü pişirin.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Dış yüzeyde benekli altın rengi oluşmalı; bazlama içi hamurumsu veya unlu kalmamalıdır. Ateş fazla yüksek olursa dışı hızla kızarıp içi çiğ kalabilir.

Saklama:

Artan bazlamaları tamamen soğutup kapalı kapta buzdolabına alın ve iki gün içinde tüketin. Servisten önce tavada kısık ateşte iki yüzünü ısıtın; uzun süre açıkta bırakmayın.

>> **İpucu:** Hamuru açarken oklavaya ve zemine çok az un serpin; fazla un bazlamayı sertleştirir ve tavada yanık tat oluşturabilir.

Kiraz'ın Mutfağı