



KIRAZ'IN  
MUTFAğI



## K  sarlı Bazlama



**Süre:** 1 Saat dk

## **Tarif:**

>> **Hazırlık Süresi:** 30 dakika

>> **Piştirme Süresi:** 20 dakika

>> **Kaç Kişilik:** 6 adet

## **Malzemeler:**

- 3 su bardağı un
- 1 su bardağı ılık su
- 1/2 su bardağı yoğurt
- 1 paket kuru maya
- 1 çay kaşığı şeker
- 1 su bardağı kaşar
- Tuz

## **Alerjen Uyarısı:**

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

## **Servis Önerisi:**

Sıcak kahvaltılık olarak sunun.

## **Yapılışı:**

### **1. Hamuru yoğurun:**

- Malzemeleri yumuşak hamur yapıp mayalandırın

### **2. Bezeleri açın:**

- Ortalarına kaşar koyun

### **3. Kapatın:**

- Kenarları birleştirip yeniden açın

### **4. Pişirin:**

- Yağsız tavada iki yüzünü pişirin



KIRAZ'IN  
MUTFAĞI

>> **İpucu:** Tavayı orta ateşte tutun.

Kiraz'ın  
Mutfağı