



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.

Ön Hazırlık:

Un miktarını tek seferde vermek yerine kıvama göre kontrollü ekleyin. Yufkalı tariflerde iç harcı tamamen soğutun; mayalı tariflerde süt ve suyun el yakmayacak ılıkta olmasına dikkat edin.

Servis Önerisi:

Sıcak kahvaltılık olarak sunun.

Yapılışı:

1. Hamuru yoğurun:

- Malzemeleri yumuşak hamur yapıp mayalandırın.
- Hamuru pürüzsüzleşene kadar yoğurun; ele hafif yapışan yumuşak kıvamı koruyun ve üzerini örterek cereyansız yerde dinlendirin.

2. Bezeleri açın:

- Ortalarına kaşar koyun.



- Hamurun veya yufkanın kurumaması için çalışmadığınız parçaların üzerini temiz bir bezle örtün.

3. Kapatın:

- Kenarları birleştirip yeniden açın.
- Karıştırma işlemini malzemeleri ezmeden, alttan üste doğru yapın. Tuz ve baharatı son kez kontrol ettikten sonra bir sonraki aşamaya geçin.

4. Pişirin:

- Yağsız tavada iki yüzünü pişirin.
- Orta ateşte veya önceden ısıtılmış fırında kontrollü pişirin; dış yüzeyin hızla yanıp iç kısmın hamur kalmamasına dikkat edin.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Fırınlanan hamur işlerinde alt ve üst yüzeyin birlikte renk aldığını kontrol edin. Tavada pişenlerde orta ateş kullanın; dışı hızla kızarıp içi hamur kalmamalıdır.

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

Kiraz'ın
Mutfağı