



KIRAZ'IN
MUTFAĞI



Mayasız Peynirli Bazlama



Süre: 25-30 Dakika dk

Tarif:

- >> **Hazırlık Süresi:** 10 Dakika
- >> **Piştirme Süresi:** 15-20 Dakika
- >> **Kaç Kişilik:** 4 adet bazlama

Malzemeler:

□ Hamur İçin:

- 2 su bardağı un
- 1 çay bardağı yoğurt
- Yarım çay bardağı su
- 1 yemek kaşığı sıvı yağ
- 1 çay kaşığı kabartma tozu
- 1 çay kaşığı tuz

□ İç Harcı:

- 1 su bardağı ezilmiş beyaz peynir
- 1 tutam ince doğranmış maydanoz

Alerjen Uyarısı:

⚠ **İçerir:** gluten içeren tahıllar ve süt ve süt ürünleri.

Ön Hazırlık:

Mayasız Peynirli Bazlama için yumurta ve süt ürünlerini kullanmadan kısa süre önce buzdolabından çıkarın. Sebzeleri yıkayıp küçük ve eşit doğrayın; sulu sebzelerin fazla nemini alın. Tava kullanılacaksa orta ateşte önceden ısıtın, fırınlı tariflerde kalıp veya tepsiyi hazırlayın. Unlu



karışımları gereğinden fazla çırpmmamak için kuru ve sıvı malzemeleri ayrı kaplarda ölçün.

Servis Önerisi:

Kahvaltılığı ilk sıcaklığı geçtikten sonra dilimleyin veya porsiyonlayın. Taze domates, salatalık, yeşillik ve çayla sıcak ya da ılık servis edin.

Yapılışı:

1. Hamuru Hazırlama:

- Hamur malzemelerini geniş bir kapta karıştırın ve yoğurun. Ele yapışmayan yumuşak bir hamur elde edin. Gerekirse un veya su ilavesi yapın.

2. Harcı Hazırlama:

- Beyaz peyniri ezin ve ince doğranmış maydanozla karıştırın.

3. Şekil Verme:

- Hamuru bezelere ayırın. Her bezeyi açın, ortasına peynirli harç koyun. Üzerini kapatıp tekrar hafifçe açarak yuvarlak hale getirin.

4. Pişirme:

- Isıtılmış yapışmaz tavada arkalı önlü pişirin. Her iki tarafı da güzelce kızardığında alın.

5. Servis:

- Tereyağı sürerek sıcak servis edin. Yanında çay ve domates-salatalıkla harika gider.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Yumurtalı karışımda sıvı bölüm kalmamalı fakat doku kurumamalıdır. Muffin ve bazlama türlerinde iç kısım pişmiş, dış yüzey eşit renklenmiş olmalı; ortasına batırılan kürdan hamur bulaşmadan çıkmalıdır. Krep veya tava ürünleri çevrilebilecek kadar tutunmalı ve kolay ayrılmalıdır. Peynirli içlerde peynir erirken hamurun merkezinde çiğ tabaka kalmadığını kontrol edin.



Karışımı bekletmeden pişirmek kabartma tozunun gücünü korur. Tava ürünlerinde her porsiyondan önce ısıyı yeniden dengeleyin.

Mayasız Peynirli Bazlama hazırlanırken ölçüleri ilk denemede koruyun ve her aşamayı tamamlamadan bir sonrakine geçmeyin. Isı, kap büyüklüğü ve malzemelerin başlangıç sıcaklığı süreyi değiştirebilir; bu nedenle yalnızca dakikaya değil tarifte açıklanan renk, koku ve doku işaretlerine de bakın. Son tat ayarını servis sıcaklığında yapın.

Pişen kahvaltılığı tamamen soğuttuktan sonra kapalı kapta buzdolabına alın. Servis öncesinde tavada veya düşük ısıli fırında kısa süre ısıtın; uzun ısıtma yumurtalı ve peynirli içlerin kurumasına neden olabilir.

>> İpucu: Bazlamaları önceden pişirip buzdolabında saklayabilir, ihtiyaç duyduğunuzda tekrar ısıtarak servis edebilirsiniz.

Kiraz'ın
Mutfağı