Mayasız Peynirli Bazlama

Süre: 25-30 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 10 Dakika
>> **Pişirme 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

Kiraz'ın Mutfağı

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.

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

Kiraz'ın Mutfağı