



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)  
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler Mutluluklar Diler

## İÇLİ BAZLAMA



- 1 Kg. Un
- 1 Kibrit kutusu kadar yaş maya
- 3 Su bardağı su
- 2 Tatlı kaşığı tuz
- İç i için;
- 4 Adet haşlanmış patates
- 2 Adet kuru soğan
- 5 Çorba kaşığı sıvıyağ
- 1 Tatlı kaşığı tuz
- 18 tatlı kaşığı sıvıyağ

- # Un elenir, ortası havuz gibi oyulur, maya, tuz konur, su ve un yedirerek yoğrulur.
- # Üzeri kapalı olarak 1 saat dinlenmeye bırakılır.
- # Hamur dinlenirken iç i hazırlanır. Çok ince doğranmış kuru soğan yağda kavrulur. Üzerine ezilmiş ya da rendelenmiş, haşlanmış patates ve tuz konur, kısık ateşte soğanla birlikte 5 dakika pişirilir.
- # İç soğurken, dinlenen hamurdan 18 adet beze yapılır. Bezelerin üzeri kapalı olarak 15 dakika daha dinlendirilir.
- # Dinlenen her bir beze parmak uçlarıyla tatlı tabağı büyüklüğünde açılır. (merdane ya da oklava kullanılmamasının nedeni daha yumuşak bir bazlama elde etmek içindir.)
- # Açılan hamurun ortasına yeteri kadar iç konur, önce torba gibi toplanır, ağzı bzdrlerek kapatılır, sonra üzerine bastırarak yassılaştırılır, bazlama şekli verilir.
- # Yağsız teflon bir tavada iki tarafı da pişirildikten sonra 1 tatlı kaşığı kadar sıvı yağ ile yağlanır.
- # Sıcak ya da ılık olarak servis yapılır.

**Not:** İç konmadan, aynı ölçü hamur ile normal bazlama da hazırlanabilir.