



Yeyin için amma israf eləməyin (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzətlər® Azərəcə Yemək Tərifləri

İçli Bazlama

İçli Bazlama



1 kq. Un
1 Kibrit qutusu qədər yaş maya
3 Stəkan su
2 Çay qaşığı duz
İçli üçün:
4 Ədəd xaşlanmış kartof
2 Ədəd baş soğan
5 Yemək qaşığı duru yağ
1 Çay qaşığı duz
18 Çay qaşığı duru yağ

- # Un ələnilir, ortası hovuz kimi oyulur, maya, duz qoyulur, su və un yedizdirərək yoğrulur.
- # Üzəri bağlı olaraq 1 saat dinləndirilir.
- # Xəmir dinlənkən içi hazırlanır. Çox incə doğranmış soğan yağda qovrulur. Üzərinə əzilmiş ya da rəndələnmiş, xaşlanmış kartof və duz qoyulur, batıq atəşdə soğanla birlikdə 5 dəqiqə bişirilir.
- # İç soyuyarkən, dinlənen xəmindən 18 ədəd bezə hazırlanır.. Bezələrin üzəri bağlı olaraq 15 dəqiqə daha dinləndirilir.
- # Dinlənen hər bir bezə barmaq ucları ilə şirinyat qabı böyüklüyündə açılır. (mərdanə ya da oxlova istifadə olunmasının səbəbi daha yumuşaq bir bazlama əldə etmək üçündür.)
- # Açılan xəmirin ortasına bəs eləyəcəyə qədər iç qoyulur, əvvəlcə torba kimi toplanır, ağız bündürülərək bağlanır, sonra üzərinə basdırılaraq yastılaşdırılır, bazlama şəkli verilir.
- # Yağsız tavada iki tərəfi də bişirildikdən sonra 1 çay qaşığı qədər duru yağ ilə yağlanır.
- # İsti ya da ilıq olaraq xidmət edilir.

Not: iç qoymadan, eyni ölçü xəmir ilə normal bazlama da hazırlana bilər.