İÇLİ BAZLAMA

1 Kg. Un
1 Kibrit kutusu kadar yaş maya
3 Su bardağı su
2 Tatlı kaşığı tuz
İçi İçin;
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 içi hazırlanır. Çok ince doğranmış kuru soğan yağda kavrulur. Üzerine ezilmiş ya da rendelenmiş, haşlanmış patates ve tuz konur, kısık ataeşte 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 büzdürülerek 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.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 516 | Adı: İçli Bazlama | İndirme tarihi: 02.05.2024 - 03:07