

Kekikli Bazlama

Malzemeler

Hamur için:

1 su bardağı ılık su

1/2 çay kaşığı şeker

2,5 çay kaşığı kuru maya

3 su bardağı un

1 çay kaşığı tuz

2 yemek kaşığı sıvı zeytinyağı

Üzeri için

1/4 su bardağı sumak

5 yemek kaşığı kekik (thyme)

5 yemek kaşığı susam

Bir tutam tuz

1/2 su bardağı sıvı zeytinyağı

Yapılışı

Hamur malzemelerini karıştırıyoruz, yumuşak bir hamur elde ediyoruz. Yarım saat mayalanmaya bırakıyoruz. Bu arada üzerinin malzemelerini ayrı bir kapta karıştırıp harcı hazırlıyoruz. Mayalanan hamuru küçük bezelere ayırıyoruz ve lahmacun acar gibi acıyoruz. Harcın hamurun üzerinde kalması dokunmaması için hamuru acarken parmak uçumuzla küçük çukurlar bırakıyoruz. Kasıkla harctan acmis olduğumuz bazlamalara yayıyoruz. Bu aşamadan sonra isterseniz 200 derece fırında kenarları kızarana kadar pisiriyoruz. Yada teflon tavada azı acık olarak gözleme pisirir gibi tek taraflı olarak pisiriyoruz. Baharatlı tarafı tavaya temas etmeden (kısık ateşte pistiği için ekmeğin altı pisene kadar üzeri de pisiyor)AFİYET OLSUN:)