

Kiymali Bazlama

Malzemeler

Hamuru icin:

1 kg un

1 paket kuru maya

1 tatli kasigi tuz

1 su bardagi ilik su

Ici icin:

2 sogan

1 corba kasigi

Yarim kg kiyma

Tuz, kimyon

Yapilisi

1 bardak ilik suda maya eritilip un ve tuz eklenip kulak memesi kivaminda olacak sekilde yogurulur. Mayalanmasi icin 1.5 saat kadar bekletilir. Mayaya gelir.Soganlar kup kup dogranip yagda kavrulur. Kiyma eklenip biraz daha kavrulur. Uzerine istege bagli baharat eklenir. Mayalanan hamurdan bezeler kopartilip oklavayla acilir. Patlicanli ic harctan hamurlarin ortasina yayilir. Kenarlari bastirarak kapatilir. Sac yada tava uzerinde pisirilir. Afiyet olsun.