



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

LAVAŞ



Hamuru İçin; 4 su bardağı un, 1 tatlı kaşığı tuz, 1 paket yaş maya, Alabildiğı kadar su



Un, tuz, maya, yoğurma kabına alınır, azar azar su verilerek yumuşak bir hamur yoğrulur.



Hamurun zeri strele kapatılarak en az yarım saat mayalanmaya bırakılır.



Dinlenen hamurdan limon büyüklüğünde pazılar yapılır.



Her pazının altı üstü hafif unlanır.



Oklava yardımıyla açılır.



Her pazu yemek tabağı büyüklüğünde açılır.



Teflon tava ısıtılarak hamurlar tavaya atılır.



Teflon tavada yağsız olarak altı-üstü pişene kadar tutulur.



Piştikten sonra servise hazırdır.