



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇEDAR PEYNİRLİ LAVAŞ TOST

2,5 su bardağı elenmiş un
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı Pakmaya Karbonat
1 su bardağı su
İç malzemesi: (tek porsiyonluk tost için)
Birkaç dilim çedar peyniri
1 adet közlenmiş kapyra biber
Birkaç dilim tost peyniri
1 tatlı kaşığı krem peyniri

Elenmiş unu yoğurma kabına aktarın. Tuzu ve Pakmaya Karbonatı ekledikten sonra harmanlayın.

Yavaş yavaş suyu ekleyip yumuşak kıvamlı bir hamur elde edin.

Hamurdan mandalina büyüklüğünde parçalar koparın. Avucunuzun içinde yuvarlayın.

Hamuru streç folyoya sarın. Buzdolabında 15 dakika dinlendirin.

Hamuru un serpilmiş tezgahta merdane yardımı ile yemek tabağı genişliğinde açın. Geniş bir teflon tavayı ısıtıp her iki tarafını pişirin.

Lavaş ekmeklerinden isteğe göre çeddar, krem ve tost peyniri ile tost hazırlayabilirsiniz.

