



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## CHAPATİ (HİNDİSTAN)

### Malzeme

- 3 su bardağı un
- 50 gr. Sana
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 su bardağı ılık su

### Hazırlanışı

Sana'yı tavada eritip, soğutunuz.

3 su bardağı unu tezgaha döküp ortasını havuz yapınız.

Eritilmiş Sana'yı ortasına döküp, kenarlarından içeriye un alarak yoğurunuz.

Ilık suyu yavaş yavaş ekleyip, hamuru kıvamı gelene kadar yoğurunuz. (Yumuşak ama ele yapışmayan)

Hamuru 8-10 dakika arası yoğurunuz.

18 veya 24 bezeye ayırınız.

Her bezeyi merdane ile 3 mm kalınlığında daireler olarak açınız.

Teflon tavayı kızdırıp, bir kap içerisine koyduğunuz sıvı Sana'ya kağıt havluyu batırıp, tavayı yağlayınız.

Açtığınız chapatilerin her iki tarafını çevire çevire kızdırıp, chapatileri sıcak olarak mercimekli sos ile servis yapınız.