



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

CHAPATI

400 gr. Pınar un,
1 çay kaşığı tuz,
200 ml. Su

Unu derin bir kaba koyun, tuzu ekleyerek karıştırın. Unun ortasına bir boşluk açarak suyu yavaş yavaş ekleyin, bir yandan da karıştırmaya başlayın. Hamuru yaklaşık 10 dk. yoğurun ve 15-20 dk. dinlendirin. Hamuru 10-12 eşit parçaya bölün ve tek tek açın. Kalın tabanlı bir tavayı iyice ısıtın, üzerinden duman çıkmaya başlayınca ısıyı azaltın. Chapati'yi tavaya yerleştirin, bir yüzünü pişirip diğer yüzünü çevirin, üzerini temiz bir mutfak bezi ya da kaşık kullanarak bastırın, diğer yüzünü de çevirerek aynı işlemi yapın. Chapati'niz hazır. Ilık servis etmeye özen gösterin. Servis etmeden önce üzerine biraz tereyağı sürerek lezzetlendirilebilir.

Not: Sebzeyle, peynirle ve etle tüketilen chapati günlük beslenme düzeninin önemli bir parçası Hindistan'da. Lavaş ve pide arasındaki chapati'yi tabaklara koyarak yemeklerinizi üzerinde servis ederek otantik bir sunum yaratabileceğiniz gibi yiyecekleri içine sarabilir, ince şeritler halinde keserek dip soslara batırabilir ya da bir ekmek çeşidi olarak kullanabilirsiniz.