



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LAVAŞ CİPS

25 gr sanayagi
2 su baradagi un
1 çay kaşigi tuz
1 çay kaşigi kuru maya
1 yemek kaşigi toz şeker
1 su bardağı su

Unu bir kaseye eleyin. Tuz, maya, şeker, margarin ve suyu ekleyip yoğurun. İçine birer tutam baharat ekleyip tekrar yoğurun. Üzerini örtüp 1 saat bekletin. Hamuru yağlı kağıt üzerine alıp merdane ile tepsi büyüklüğünde ince açın. Üzerine baharatları serpiştirin. Hamuru rulet ile üçgen şekilde kesip kağıt ile birlikte tepsiye aktarın. 180 dereceye ayarlanmış fırında 15 dakika veya üzeri kızarıncaya kadar pişirin. Soğumaya bırakın.
