



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EV YAPIMI LAVAŞ

1 su bardağı un
Yarım su bardağı su
1 çay kaşığı tuz
İsteğe bağlı tereyağı

1 bardak unu ve 1 çay kaşığı tuzu mutfak Arçelik El Blender setinin haznesine koyun ve kapağını kapatın. Robotun üzerindeki boşluktan yarım bardak suyu azar azar una dökerek, robotu çalıştırın ve hamurun toparlanmasını sağlayın. Bu şekilde tüm suyu azar azar döktükten sonra yaklaşık 3 dakika boyunca mutfak robotunu orta seviyede çalıştırmaya devam edin. Böylece yoğurma işleminin ön safhası mutfak robotunun katkısı sayesinde gerçekleşmiş oluyor.

Daha sonra hamuru unlanmış tezgaha alın ve biraz da elinizle yoğurarak toparlayın. Küçük ceviz büyüklüğünde bezeler koparıp, merdane ile ince bir yuvarlak şeklinde açın. Açarken merdane ve bezeleri bol bol unlayın. Pişirmeden önce üzerindeki fazla unu silkeleyip, ocağın üzerinde önceden ısıtılmış, bakır sacda önlü arkalı pişirin. Eğer bakır sacınız yoksa, tavada da pişirebilirsiniz. Kızarmaya yakın üzerine biraz tereyağı gezdirirseniz daha da enfes lavaşlarınız olur.

