



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KATLI LAVAŞ

4 su bardağı un
1 tatlı kaşığı tuz
1,5 su bardağı su
2 çorba kaşığı tereyağı

Hamur malzemesiyle yumuşağa yakın bir hamur yapılır. Yarım saat kadar dinlendirildikten sonra 8 eşit parçaya ayrılır. Her parça tatlı tabağı kadar açılır. Yüzeyine fırçayla eritilmiş tereyağı sürülür. Hamur rulo yapılır. Sonra tepesinden bastırarak yassılaştırılır. Tekrar merdaneyle tatlı tabağı kadar açılır. Sıcak tavaya yağ koymadan bırakılır. Bir yüzü kızarıncaya öbür yüzü çevrilir.
