



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KEKİKLİ KAHVALTI LAVAŞI

Yarım parça yaş maya
1 ay kaşığı toz şeker
1 orba kaşığı zeytinyağı
Yarım orba kaşığı kekik
1 su bardağı ılık süt
Yarım su bardağı ılık su
1 tatlı kaşığı tuz
Alabildiğı kadar un

Ilık su, şeker ve maya öncelikle iyice karıştırılır. Üzerine süt, zeytinyağı ve tuz eklenir. Sonra un ve kekik ilave ederek yoğrulur. hamurun üzeri kapatılır. En az 1 saat dinlendirilir. Sonra yumurta kadar parçalar alınır, merdaneyle büyük çay tabağı kadar açılır. Tava ocağı oturtulur. Isınca lavaş konur. Yumuşak kalacak şekilde iki yüzü pişirilir.