



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

KOLAY LAVAŞ

Yarım paket yaş maya
1,5 su bardağı ılık su
1 çorba kaşığı sıvıyağ
1 çay kaşığı toz şeker
2 çay kaşığı tuz
Alabildiği kadar un

Ilık su, şeker ve maya bir kapta eritilir. Üzerine tuz ve fazla sert olmayacak kıvama gelene kadar un eklenerek yoğrulur. Hamur 1 saat dinlendirilir. Süre sonunda hamurdan limon kadar parçalar alınır. Merdaneyle tava kadar açılır. Tava yağsız olarak ocağa konur. Tam ısınınca açılan hamur yerleştirilir. Kabarmaya başlayınca çevrilir, diğer yüzü de pişirilir. Ilık olarak sofraya getirilir.

[ML® Lavaş Böreği için tıklayın](#)

[ML® Lavaş için tıklayın](#)

