



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LAVAŞ (ERZURUM)

Tandırda mayalı hamurdan yapılır. Una, tuz, maya, su ilave edilerek yoğurulur, yumak yapılır. Erzurum' da buna kunt derler. Kunt merdane ile açılır. Daha sonra elle çarpılarak açıldıktan sonra rabata tabir ettiğimiz hususi aletlerin üzerinde yayılarak sıcak tandıra yapıştırılır. Ayrıca açılmadan pide şekli verilerek pişirilenlere elemeği yahut da tombul denir.



Fotoğraf "Oyalı" tarafından gönderildi. 04.05.2020