



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LAVAŞ

4 su bardağı un
Yarım paket yaş maya
1 tatlı kaşığı tuz
Alabildiği kadar su

Un, tuz, eritilmiş yaş maya, alabildiği kadar suyla yoğurulur, yumuşak bir hamur elde edilir, üzeri streçlenerek yarım saat mayalanmaya bırakılır. Mayası gelen hamurlar yumurta büyüklüğünde pazılara ayrılır, her pazı altı ve üstü unlanarak oklava yardımı ile servis tabağı büyüklüğünde açılır, ısıtılmış teflon tavada altı üstü çevrilerek pişirilir.

