



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## LAVAŞ

1 paket maya  
5 buçuk su bardağı un  
2 su bardağı oda sıcaklığında bekletilmiş su  
1 çay kaşığı kadar tuz  
2 yemek kaşığı kadar zeytinyağı

Un, maya, su ve zeytinyağını bir kaptaki hepsini karıştırın. Son olarak tuzu ekleyelim. Hamur kıvamını alana kadar yoğurmaya devam edelim

Yoğurduktan sonra her beze yaklaşık 35 gram olacak şekilde eşit parçalara bölün. Böldükten sonra üzerini nemli bir bez örterek dinlenmesini sağlayın.

Dinlenen hamurları merdane ile açın. İnce bir şekilde açtığınız bezeleri yağsız bir tavada pişirin.

