



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## LAVAŞ

500 mililitre ılık su  
6,5 su bardağı un  
Zeytinyağı  
Tuz

Derin bir kaseye su, zeytinyağı ve tuzu alın.  
Üzerine 3 su bardağı unu ilave edip bir tahta kaşık yardımıyla karıştırın.  
Daha sonra kalan unu da yavaş yavaş ekleyin ve yumuşak bir hamur elde edene kadar yoğurun.  
Hazırladığınız hamurdan orta büyüklükte bezeler alıp ve bir oklava yardımıyla ince olacak şekilde açın.  
Tavayı ocağa alıp orta ateşte ısıtın.  
Ekmeğinizi tavaya koyun ve göz göz olunca diğer tarafını çevirin.  
Kurumaması için çok fazla pişirmemeye dikkat edin.

