LAVAŞ

https://acunn.com

1 yemek kaşığı kuru maya
1 tatlı kaşığı şeker
1 tatlı kaşığı tuz
2,5 su bardağı un
1-1,5 su bardağı ılık su

Öncelikle bir kabın içine 2,5 su bardağı unu koyup ortasını havuz gibi açıyoruz.
İçine şekeri, mayayı ve tuzu ekleyip parmağımızın ucu ile karıştırıyoruz.
Daha sonra ılık suyumuzdan (biraz sıcağa yakın olursa daha iyi olur) üzerine bir su bardağı kadar döküp güzelce yoğuruyoruz.
Hafif ele yapışan bir hamur olacak şekilde. Eğer gerekirse yarım bardak daha su ekleyebilirsiniz.
En son üzerini bir bez ile örtüp sıcak tutması için herhangi bir şeyle de hamurumuzu sarıp sıcak bir yerde mayalanmaya bırakıyoruz.
Bu işlem 45-60 dakika arası, hamurumuz iki katı olduktan sonra tezgahımıza alıp un ile hamurumuzu yoğurup bir toparlıyoruz.
Daha sonra yumurta büyüklüğünde bezelere ayırıp tavamızın büyüklüğüne göre açıyoruz. Açma işleminde un kullanabilirsiniz. (çok incecik yapmayın kuru olmasın ama çok da kalın kalmasın)
Daha sonra yapışmaz tavaya veya teflon tavaya alıp önlü arkalı güzelce pişiriyoruz. Zaten çok çabuk pişiyor.
Pişirdiğimiz lavaşları bir sofra örtüsüne saralım ki sert olmasın.

© lezzetler.com tarif no:154733 • adı:Lavaş • gönderen:yeni doğan • indirme tarihi:28.04.2024 - 13:07