



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

LAVAŞ

2 su bardağı ılık süt
1 tatlı kaşığı tuz
4,5 su bardağı un (kontrollü ekleyin)
Ara katlar için:
1/2 çay bardağı sıvı yağ

Derin bir kaba ılık süt, tuzu ekleyin. Daha sonra içerisine unu kontrollü şekilde ekleyip yoğurun. Hamurunuzu tezgaha alıp pürüzsüz olana kadar yoğurun. (Sakız kıvamında ele yapışmayan bir kıvamda olacak.)

Hiç beklemeden gerek kalmadan hamurunuzu bezelere ayırın.

Bezelerin her birini 10 cm büyüklüğünde açın ve 15 adet bezenize sıvı yağ sürün. Geri kalan 15 adet bezenizi yağladığınız bezelerin üzerine koyun.

Çift kat oluşmuş bezelerinizi birer birer açın. Kızmış tavaya lavaşınızı koyun.

Lavaşınız göz göz olup kabarmaya başlayınca ters çevirin. Çok fazla pişirmemeye dikkat edin aksi halde lavaşınız kurur.

İki kat pişirdiğiniz lavaşınızı ortadan ikiye ayırın. Pişirdiğiniz lavaşları tepsiye dizip üzerini bez yardımıyla örtün. İster sade ister içine istediğinizi koyarak yiyin.

