



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

LAVAŞ

300 gram unu tezgaha eleyin. 1 çay kaşığı tuzu ekleyip harmanlayın. Kenarlarından ortaya doğru toplayıp üzerinde bir çukur oluşturun. Yarım su bardağı ılık suyu yavaşça ekleyip parmak uçlarınızla karıştırmaya başlayın (suyu birden eklemeyin. Her unun suyu kaldırma gücü farklıdır. Bazen verilen ölçüden çok daha azını veya fazlasını kullanmak zorunda kalabilirsiniz). Yumuşak kıvamlı bir hamur elde edene kadar suyu ekleyerek yoğurun. Yaklaşık 5 dakika yoğurmak yeterli olacaktır. Hamuru 5 bezeye ayırın. Üzerini nemli bir bezle kapatıp 10 dakika dinlendirin. Bezeleri un serpilmiş bir zeminde merdaneyle 25 cm çapında açın. Bu arada varsa bakır sacınızı ters bir şekilde ocağın üzerine yerleştirip ısıtmaya başlayın (sacı, ateşe çok yakın olmaması için iki kenarına bir yükselti koyabilirsiniz). Isınan sacın üzerine ununu silkelediğiniz lavaşı yerleştirin. Bir yüzü piştiğinde diğer yüzünü çevirip pişirmeye devam edin. Bu arada diğer bezeleri de açıp pişirin. Lavaşları pişirdikçe yumuşak kalmaları için bir beze sarın. Sıcak olarak servis yapın.

