



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## LAVAŞ

6 su bardağı un  
1,5 tatlı kaşığı tuz  
2 yemek kaşığı sıvı yağ  
2 su bardağı sıcak su

Yeterli büyüklükte bir kaba un ve tuzu aldıktan sonra orta kısmında bir çukur oluşturun. Bu çukur kısma, sıvı yağ ve sıcak suyu ilave edin, hamuru yavaş yavaş yoğurmaya başlayın. Hamur yeterince kıvam aldığı anda ve topladığında, un serptiğiniz tezgaha alın ve biraz daha burada toplama işlemine devam edin. Streç filmi açtıktan sonra hamuru ortasına yerleştirerek iyice sarın. Yaklaşık 20 dakika boyunca dinlendirin. İyice dinlenen hamuru, tezgaha aldıktan sonra 16 eşit parçaya ayırın. Hamurları yuvarlayarak bezeler oluşturun ve un serptiğiniz alana dizin. Bezelerin kurumaması için temiz bir bezle kapamayı atlamayın. Bezeleri tavanın büyüklüğünde açın ve ısıtılmış yağsız tavaya yerleştirin. Altı kızardıktan sonra hafif üst tarafı kabarmaya başlayınca tersini çevirerek her yönünü eşit şekilde pişirin. Ekmekler piştikten sonra temiz bir bez arasında bekletin. Son parça da bittikten sonra sprey ile ekmeklere hafif su sıkabilirsiniz. Daha yumuşak bir yapıya sahip ekmekler elde edebilirsiniz.

