



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

LAVAŞ

12 su bardağı un
3 tatlı kaşığı tuz
6 yemek kaşığı sıvıyağ
4 su bardağı sıcak su

Bir kabin içine unu, tuzu boşaltıp karıştırın.
Yavaş yavaş sıcak suyu ilave edin.
Diğer elinizle de yoğurun.
Yoğurma işleminizin kolay olması için sıvı yağınızı suyla beraber azar azar boşaltın.
Hamur kıvamı oturunca üzerini kapatıp 20 dakika dinlendirin.
Arında avuç içi büyüklüğünde parçalara bölün.
Tezgaha un serpiştirin.
Hamuru oklava ile açın.
İncecik hamur olunca lavaş ekmek ısıtıcısının üzerine yağ koyup ekmeği bırakın.
Arkalı önlü çevirerek pişirin.

