



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## LAVAŞ EKMEĞİ

Asırlık Tariflerle Türk Mutfağı

600 g un  
400 ml su  
2 çay kaşığı tuz

Bir kâsede bütün malzemeleri karıştırın ve yoğurmaya başlayın. Yumuşak bir hamur elde edin.

Tezgâhta ileri geri itip çekerek yoğurursanız hamur kıvama çok daha kolay gelecektir.

Yaklaşık 4-5 dakika bu şekilde yoğurun.

Ardından 100 gramlık bezelere ayırıp yuvarlayın.

10 dakika üzerini nemli bir bezle örtüp hamurun gevşemesi için bekletin.

Beklemiş hamurlardan birini önünüze alıp altını üstünü unlayın.

Lavaşı yaklaşık 25-30 santim çapında açın.

Sacı ters bir şekilde ocağın üzerine koyun ve ateşe direkt değmesin diye altına yükseltmek altına bir sahan koyun.

Sacı ısıtıp lavaşı üzerine yerleştirin. Önce bir yüzü renk alana kadar bekleyin ve arada kendi etrafında çevirin.

Ardından arka yüzünü çevirip pişirmeye devam edin. Diğer lavaşları da pişirdikçe beze koyun.

Not: Bu tarife 1 çay kaşığı kuru maya ekleyerek tombik lavaş da yapabilirsiniz. Hamuru dinlendirme aşamasında mayalanması için en az 20 dakika bekletin. Fırını altlı üstlü çalıştırıp 280 °C'de önceden ısıtın. Bir kürekle hamuru fırına yerleştirdiğiniz taşın üzerine alın ve kabarıp şişmesi için 5-6 dakika pişirin. Fırın taşınız yoksa döküm tencere, tava veya fırın tepsisinin tersini de kullanabilirsiniz.

