



LAVAŞ

Neşe Tuana Kaplan

2 bardak un
1/2 paket instant maya
Tuz
Yeterince ılık su

Malzemelerden 2 bardak un, ılık su ve instant maya'nın 1/2'si eklenerek hamur kıvamına getirilerek yoğurulur ve hamur dinlenmeye bırakılır. Yumurta büyüklüğünde bezeler alınıp, unlanmış zeminde tava büyüklüğünde hepsi açılır. Teflon tavada arkalı önlü pişirilir ve tabağa alınır. Üzerinin kurumaması için tabakla kapatılır.

Not: Dilerseniz lavaş'ın üzerini susamla süsleyebilirsiniz. Lavaş ekmeğini taze olarak tüketmelisiniz.

[ML® Lavaş Böreği \(görsel\)](#)

