



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MAYALI LAVAŞ

- 3 su bardağı un
- 1 su bardağı ılık su
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 paket kuru maya (veya yarım paket yaş maya)
- 1 çay kaşığı şeker

Ilık suyun içinde şekeri ve kuru mayayı ekleyin, karıştırın. Mayanın aktive olması için 5-10 dakika bekleyin. Eğer yaş maya kullanıyorsanız, mayayı ufalayarak ekleyip yine aynı işlemi yapabilirsiniz.

Geniş bir karıştırma kabına unu eleyin ve tuzu ekleyip karıştırın. Ortasını havuz gibi açın.

Hazırladığınız mayalı suyu ve zeytinyağını ekleyin. Hamuru, ele yapışmayan ve yumuşak bir kıvam alana kadar yoğurun. Gerekirse un veya su ekleyerek kıvamını ayarlayabilirsiniz.

Yoğurduğunuz hamuru üzerini nemli bir bezle örtüp 30-40 dakika kadar ılık bir ortamda dinlendirin. Hamur bu sürede kabarmaktadır.

Dinlenmiş hamuru un serpilmiş tezgaha alın ve 8-10 eşit bezeye bölün.

Her bir bezeyi oklava veya merdane yardımıyla ince yuvarlak lavaşlar olacak şekilde açın. Açarken un serpmeyi unutmayın ki hamur yapışmasın.

Isıtılmış bir döküm tava veya yapışmaz bir tavayı orta ateşte ısıtın.

Açtığınız lavaşları tavaya yerleştirin ve her iki tarafını da hafif kabarcıklar çıkana kadar pişirin. Yaklaşık 1-2 dakika yeterli olacaktır. Çok pişirmemeye dikkat edin ki lavaşlar yumuşak kalsın.

Pişen lavaşları temiz bir mutfak bezi arasına alarak sıcak kalmasını sağlayabilirsiniz.

Lavaşlarınız hazır! Taze tüketebilir ya da soğuduktan sonra hava almayan bir poşette saklayabilirsiniz.

