



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

NAAN

1 tatlı kaşığı toz şeker
4 yemek kaşığı zeytinyağı
3 yemek kaşığı yoğurt
3 su bardağı un
1 yemek kaşığı kuru maya
Yarım su bardağından bir parmak eksik ılık su
2 yemek kaşığı eritilmiş tereyağı
1 tatlı kaşığı tuz
Üzeri için:
4 yemek kaşığı eritilmiş tereyağı (eritilmiş)

Naan tarifi için önce hamur malzemelerini güzelce yoğurun. Hamuru bir saat dinlendirin. Naan tarifinin püf noktası budur. Hamuru 8 eşit parçaya bölün. Hamur bezelerini unlanmış mutfak tezgahına alın ve orta kalınlıkta açın. Bu esnada yapışmaz tavayı ısıtın ve açtığınız hamurları tavada arkalı önlü pişirin. Pişen naanların üzerine eritilmiş tereyağı sürün ve servis edin. Naanları yemek yanında ya da kahvaltıda tüketebilirsiniz.

