



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

NAAN

Hint Ekmeği

3 su bardağı un
1/2 çay kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı kuru maya
1/2 çay kaşığı kabartma tozu
1 adet yumurta (ırpılmış)
2 orba kaşığı yoğurt (oda sıcaklığında)
2 orba kaşığı süt süt (ılık)
1/2 çay bardağı su
2 orba kaşığı zeytinyağı zeytinyağı

Un, tuz, maya ve kabartma tozunu geniş bir kaptaki karıştırın.

Oda sıcaklığındaki yumurtayı, suyu, sütü ve zeytinyağını ilave ederek yaklaşık 10 dakika hamuru yoğurun.

Hamur yumuşak ve ele yapışır olduğu zaman ağzı kapalı bir kaba alın ve oda sıcaklığında en az 1 saat bekletin.

Hamuru, unlanmış tezgaha alıp 6 eşit parçaya ayırın.

Her bir parçayı 1/2 cm kalınlığında aın.

Önceden ısıtılmış 200 derecedeki fırınnda 10 dakika pişirin.