



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ROTİ CANAI

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

Hamur İçin:

2 su bardağı un

1 ay kaşığı tuz

1 tatlı kaşığı Őeker

2 yemek kaşığı sıvı yağ veya eritilmiŐ tereyağı

3/4 su bardağı su (kontrollü ekleyin)

1/4 su bardağı süt (isteğe bağlı, daha yumuŐak bir hamur için)

Hamuru yağlamak için ekstra tereyağı veya sıvı yağ

PiŐirmek için:

2 yemek kaşığı sıvı yağ veya tereyağı

Unu geniŐ bir kaba alın, üzerine tuz ve Őekeri ekleyin.

Sıvı yağ ve sütü ekleyerek yoğurmaya baŐlayın.

Kontrollü Őekilde su ekleyerek yumuŐak ve esnek bir hamur elde edene kadar yoğurun.

Hamuru toparlayıp üzerini örtün ve en az 2 saat oda sıcaklığında dinlendirin. (Daha iyi sonuç almak için gece boyunca dinlendirebilirsiniz.)

Dinlenen hamuru 4-6 eŐit parçaya bölün.

Her parçayı tezgaha alın ve incecik aın. (Hamurun elastik olması için hafifçe yağlayabilirsiniz.)

Açtığınız hamurun üzerine tereyağı veya sıvı yağ sürerek zarf Őeklinde katlayın.

Tüm hamurlar için aynı iŐlemi uygulayın ve 15 dakika daha dinlendirin.

Tavayı orta ateŐte ısıtın ve içine biraz tereyağı veya sıvı yağ ekleyin.

Dinlenen hamur parçalarını elinizle biraz geniŐletin ve tavaya alın.

Her iki tarafını da altın rengi olana kadar piŐirin. (YaklaŐık 2-3 dakika srecedir.)

PiŐen ekmekleri elinize hafifçe vurarak kabartın, böylece ii daha yumuŐak kalır.

Roti Canai'yi sıcak servis edin.

Yanında baharatlı kri sosu, mercimek yemeği (dal) veya yođunlaŐtırılmıŐ süt ile tüketebilirsiniz.

