



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ROTİ

2 bardak makarnalık un
1 ay kaşığı tuz
3 kaşığ erimiş margarin
3/4 su bardađı su

Bir kapta, un, tuz, su ve yağ karıştırın. İyi unlu bir yzeyde hamuru dökün. Yumuřak ve esnek olana kadar, yaklaşık 10 dakika kadar yoğurun.
12 eşit parçaya hamuru bülün ve nemli bir bezle üzerlerini örtün. Elinizin avuç içi ile topları düzleştirin , sonra yuvarlak bir oklava kullanın.
Üzerinde açmadan önce biraz bekletip kabuklaştıralım daha sonra yeniden aın. Bittiđinde roti bazı koyu kahverengi lekeler olmalıdır. Yağsız tavada orta ateşte pişirin, sıcak servis edin