ROTİ

2 bardak makarnalık un
1 çay kaşığı tuz
3 kaşık erimiş margarin
3/4 su bardağı su

Bir kapta, un, tuz, su ve yağ karıştırın. Iyi unlu bir yüzeyde hamuru dökün. Yumuşak ve esnek olana kadar, yaklaşık 10 dakika kadar yoğurun.
12 eşit parçaya hamuru bölün 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 açın. Bittiğinde roti bazı koyu kahverengi lekeler olmalıdır. Yağsız tavada orta ateşte pişirin, sıcak servis edin

© lezzetler.com tarif no:131428 • adı:Roti • gönderen:aylak • indirme tarihi:13.05.2024 - 03:19