



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAVADA LAVAŞ

Yarım paket yaş maya
1 çay kaşığı toz şeker
1 tatlı kaşığı tuz
1 su bardağı su
Alabildiği kadar un

Yaş maya, şeker, ılık su karıştırma kabına konur. İyice karıştırdıktan sonra yumuşak bir hamur olana kadar un eklenerek yoğrulur. Hamurun üzeri kapatılır, 1 saat dinlendirilir. Sonra yumuşak hamurdan yumurta kadar parçalar alınır. Merdaneyle tava çapında açılır. Tava orta ateşe yerleştirilir. Isınınca lavaş konur, bir yüzü pişince diğer yüzü çevrilir, pişirilir.