

Lavaş

Toplam 35 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 15 dk

8 kişilik

Kolay

~240 kcal

Açılış 5/10

Un, su ve tuzla yoğrulup tavada pişirilen ince ekmek.

Malzemeler

- 4 su bardağı Un
- 1.5 su bardağı Ilık su
- 1 tatlı kaşığı Tuz
- 2 yemek kaşığı Zeytinyağı

Yapılış

1. Un, su, tuz ve zeytinyağıyla pürüzsüz bir hamur yoğurun.
2. Hamuru 15 dakika dinlendirin, gluten gevşesin ve açması kolaylaşsın.
3. Hamuru 8 bezeye ayırın ve her bezeyi ince yuvarlak açın.
4. Tavayı yüksek ateşte 3 dakika ısıtın.
5. Lavaşın ilk yüzünü 1 dakika pişirin.
6. Çevirip ikinci yüzünü 1 dakika pişirin ve bez arasında yumuşak tutun.
7. Lavaşları üst üste kapatın böylece buhar içinde kalırlar ve nemlenmez.

PÜF NOKTASI

Hamuru bezelere ayırdıktan sonra 15 dakika dinlendirin; daha ince açılır.

SERVİS ÖNERİSİ

Kebap, dürüm veya kahvaltılarında kullanın.

Alerjenler

Gluten