

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 su
- 1 tatlı kaşığı Tuz
- 2 yemek kaşığı Zeytinyağı

Yapılışı

1. Un, su, tuz ve zeytinyağıyla hamur yoğurun.
2. Hamuru 15 dakika dinlendirip 8 bezeye ayırın.
3. Bezeleri ince açıp 1 dakikada her yüzünü 1 dakika pişirin.

PÜF NOKTASI

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

SERVIS ÖNERİSİ

Kebap, dürüm veya kahvaltılarda kullanın.

Alerjenler

Gluten