

Naan

Toplam 60 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 15 dk

6 kişilik

Orta

~260 kcal

Açılış 5/10

Kuzey Hindistan'ın lezzetli ekmeği, yoğurtlu hamuruyla yumuşak ve hafif kabarcıklıdır.

Malzemeler

- 3 su bardağı Un
- 0.8 su bardağı Yoğurt
- 1 tatlı kaşığı Kuru maya
- 0.5 su bardağı Süt
- 40 gr Tereyağı

Yapılışı

1. Un, yoğurt, maya ve sütle yumuşak hamur yoğurun.
2. Hamuru üzeri kapalı kaptaki 40 dakika mayalandırın.
3. Bezeleri açarak tavaya teker teker yerleştirin.
4. Her naanın iki yüzünü toplam 3-4 dakika pişirin.
5. Üstüne tereyağı sürüp sıcak servis edin.

PÜF NOKTASI

Hamuru sıcak tavaya koymadan önce fazla ununu silkeleyin; yüzey yanık olmaz.

SERVIS ÖNERİSİ

Köri yemeklerinin yanında sıcak servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt