Lavaş ekmek

6 kişilik

Malzemeler

600 g	Buğday unu 5¾ su bardağı
400 g	Su 2 su bardağı
12,2 g	Tuz ¾ yemek kaşığı

Alerjen

Alerjen bilgisi henüz tamam değil.
Malzemeden hesaplanır. Mutfaktaki bulaşmayı göstermez.

Yapılışı

1. Un, su ve tuzu bir kâseye alıp yumuşak hamur oluşturun.
2. Hamuru 4-5 dakika kadar tezgâhta ileri geri iterek yoğurun.
   4 dk
3. Hamuru 100 g'lık parçalara bölüp yuvarlayın.
4. Üzerlerini nemli bezle kapatıp 10 dakika dinlendirin.
   10 dk
5. Dinlenen bezelerden birini alıp iki yüzünü unlayın. Çapı 25-30 cm olacak şekilde açın.
6. Sacı ters çevirip ocağın üstüne koyun; ateşe değmesin diye altına bir sahan yerleştirin.
7. Sac ısınınca lavaşı üzerine serin; bir yüzü kızarana dek ara sıra döndürerek pişirin. Sonra diğer yüzünü de pişirin.
8. Öbür bezeleri de aynı yolla pişirip her birini beze koyun.

Son hâli: 1 Kasım 2026
Sivas İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü sitesi, Asırlık Tariflerle Türk Mutfağı (PDF; kitapta yazar, yayıncı ve yıl yok)
tatname.com/tr/tarif/lavas-ekmek-sivas-asirlik