



Lavache

Lavaş



De la levure de la taille d'une boîte d'allumette
1 cuillère à café de sucre
2 tasses d'eau
2 cuillères à soupe d'huile végétale
1 cuillère à café de sel
De la farine tant que possible

- # Mettez dans un bol de mélange creux, de l'eau tiède, du sucre et de la levure. Mélangez avec les bouts de doigts.
- # Rajoutez de l'huile, du sel et de la farine jusqu'à obtenir une pâte molle qui ne colle pas aux mains.
- # Couvrez la pâte préparé puis laissez reposer à température ambiante pendant 1 heure.
- # A la fin du temps, partagez la pâte en 12 morceaux.
- # Ouvrez chaque morceaux, sur une surface farinée à la taille d'une poêle.
- # Placez la poêle à moyenne température mais ne rajoutez pas d'huile. Quand elle chauffe, rajoutez la pâte dedans.
- # Quand une surface de la pâte grille, retournez l'autre face.
- # Préparez les autres pâtes de la même manière.
- # Mettez la nourriture que vous voulez puis faites un rouleau.

N-B; Vous pouvez aussi faire cuire la pâte au four préchauffé à 200 degrés.