



# LIPLE TURCEASCA

Timp preparare: 1h Numar portii: 6

Realizam aluatul: Intr-un castron amestecati faina, praful de copt, sare si iaurtul. Framatati 1 minut pana ce se leaga aluatul. Trebuie sa fie un aluat moale, elastic si nelipios. Este posibil sa mai adaugati iaurt(daca aluatul nu se leaga) sau faina(daca aluatul e prea lichid). Depinde de faina si cat de gros este iaurtul. Continuati sa framantati. Acoperim si lasam aproximativ 20 min la crescut.

Obtinem bilute mici de aluat pe care apoi le intindem cat mai subtile cu ajutorul unui sucitor. Punem in tigaia foarte bine incinsa (fara ulei, fara grasimi, tigala sa fie curata). Urmaram sa rumenim lipia si apoi intorcem pe cealalta parte. Vedem ca lipia s-a umflat, este gata!

Acum daca vreti sa ii dati un plus gust, o puteti unge cu ulei/unt topit, verdeata sau condimente.

## Ingredientie:

- 300g faina
- 100g iaurt
- 1/2lgt praf de copt
- sare
- ulei/unt topit
- verdeata

\*Daca vreti sa fie vegan, inlocuiti iaurtul cu apa cu lamaie.

\*\*Puteti folosi condimente precum: chimen, coriandru, oregano, etc.