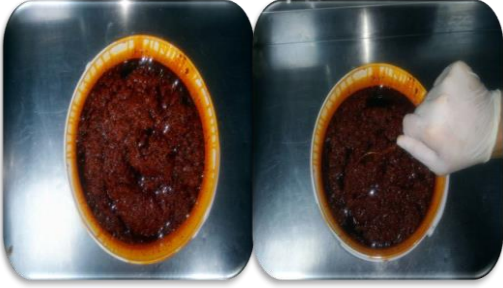


HATAY USULÜ TAVUK DÜRÜM LAVAŞ YAĞLAMA EĞİTİM KARTI



Yağlanması için hazırladığımız lavaşları öncelikle temiz ve kuru bir zemine seriyoruz.



Öncelikle karışımı hazır gelen salça sosunu çırpma teli yardımı ile karıştırıyoruz. 5 yağla 5 karıştır olarak lavaşa sürme işlemi gerçekleştiriyoruz.



Salça ve yağ karışımından az miktar alınarak lavaşın tüm bölgesine yayarak sos sürülür. (Lavaşın bütün köşeleri eşit oranda yağlanır.)



Salça sosu ile yağlanan lavaşlar yağlı kısımları bir sonraki lavaşın yağsız yüzeyine gelecek şekilde konulur. Bir lavaş yağlayıp bir lavaş boş olarak üzerine koyuyoruz.



Yağlanan lavaşlar %60 tezgah ve %40 +4 derece soğuk hava dolabında poşetlerle kapatılarak hava almayacak şekilde lavaş kasalarına saklama işlemi gerçekleştirilir.