



Chapatileipä

Aineet: 0,5 l Grahamjauhoja
1-1,5 dl Vettä
Suolaa
1 rkl Öljyä

Valmistus: Tee jauhoista ja vedestä löysähkö taikina. Alusta se hyvin, peitä kelmulla noin tunniksi. Kauli 15-25 cm kokoisia ohuita, pyöreitä leipiä jauhotetulla pöydällä. Paista ne kuumalla öljytyllä paistinpannulla molemmilta puolilta. Kun leipä on melkein kypsä, käännä se vielä kerran. Kääri valmiit leivät liinaan ja folioon lämpiminä.

www.superkokki.com