



Chapatileipä

Aineet: 1/2 l grahamjauhoja (tai kokojyvävehnä jauhoja)
1-1,5 dl vettä
suolaa
1rkl voita tai 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