



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

ÇITIR YUFKA ÇİPSLERİ

Yufka
Eritilmiş tereyağı
Yumurta akı, çırpılmış
Ayçiçeği tohumu
Keten tohumu
Haşhaş tohumu
Susam tohumu
Tuz

Bir kase içinde örneğin 3 yemek kaşığı ayçiçeği tohumu, 1 yemek kaşığı keten, 1 yemek kaşığı haşhaş tohumu, 1 yemek kaşığı susam tohumu şeklinde karıştırın. İlk yufkayı serip eritilmiş tereyağını fırça ile sürün. İkinci yufkayı kapatıp onunda üzerine çırpılmış yumurta akını sürün. Üçüncü yufkayı yağlayıp da kapatıp kare kare kesip tohumları serpin. Önceden ısıttığınız fırında yufkaları altın sarısı renk alana dek pişirin.

