



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ACILI YUFKA CİPSİ

2 adet yufka
1 yemek kaşığı acı biber salçası
1 tatlı kaşığı kırmızı pul biber
1 tatlı kaşığı nar ekşisi
Yarım çay kaşığı kimyon
1 yemek kaşığı sana yağı
1 çay kaşığı tuz
1 yemek kaşığı susam
1 adet yumurta sarısı

Yufkanın birini tezgaha serin. Bir kasede salça, pul biber, kimyon, nar ekşisi, yağı ve tuzu karıştırın. Karışımı yufkanın üzerine sürün. Diğer yufkayı üzerine kapatıp üzerine bastırın. Dikdörtgen şeklinde kesip yağlı kağıt serili tepsiye dizin. Üzerlerine susam serpin. 190 dereceye ayarlanmış fırında kızarıncaya kadar pişirin. Ilık servis yapın.