



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BAHARATLI CİPS

- 1 adet yumurta
- 1 çorba kaşığı yoğurt
- 1 çorba kaşığı margarin
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karbonat
- Alabildiği kadar un
- Üzeri için:
- 3 adet domates
- 1 tatlı kaşığı şeker
- 1 çorba kaşığı ketçap
- 1 adet ufak kuru soğan
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı kimyon
- 1 çay kaşığı kekik
- 1 çay kaşığı pul biber
- 1 çay kaşığı tuz
- 2 diş ezilmiş sarımsak
- 3 çorba kaşığı sıvıyağ

Yumuşak margarin ve diğer malzemelerle orta sertlikte bir hamur yapılır, 15 dakika dinlendirilir. Bu arada domates rendelenir, süzgeçten geçirilir. Üzerine diğer malzemeler konur, karıştırılır. Dinlenen hamur kare tepsi büyüklüğünde açılır, yağlanmış tepsiye yerleştirilir. Üzerine domatesli karışım yerleştirilir. 180 derece fırında 25 dakika kadar pişirilir. Sıcakken 3*3 karelere kesilir. Tam soğuyunca servise sunulur.