



BAHARATLI SEBZE CİPSLERİ

Şefika Günyel

Yarım çay kaşığı toz zencefil
15 adet kakule tohumu
1 çay kaşığı pulbiber
1 diş dövülmüş sarmsak
Yarım çay bardağı zeytinyağı
1 adet büyük boy tatlı patates
1'er adet patates, kırmızı pancar, kereviz ve havuç
1 çay kaşığı tuz

Sebzeleri halka şeklinde incecik doğrayın. Üzerine zencefil, kakule, pulbiber, sarmsak, zeytinyağı ve tuz ekleyip harmanlayın. Pişirme kağıdı serilmiş bir fırın tepsinine üst üste gelmeyecek şekilde yerleştirin. Önceden ısıtılmış 220 derece fırında 15 dakika pişirin. Fırının ısısını 100 dereceye düşürüp sebzeler iyice kırılaşana dek pişirin.

