



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## CİPSLER

Milli Eğitim Bakanlığı  
Mesleki Eğitim ve Öğretim Sisteminin Güçlendirilmesi Projesi  
Ankara 2006

İnce dilimler halinde doğranmış patates ve çeşitli işlemlerden geçirilmiş Mısırın sıvı yağda kızartılması ile yapılan bir yiyecektir.

Özel tesislerde, el değmeden soyma, dilimleme ve kızartma işlemlerinden geçirilir. En son olarak paketlenir.

### Çeşitleri:

Patates cipsi: Patatesten yapılan ciptir. Patates kalsiyum ve demirin yanı sıra B1 + C vitaminleri içerir ve yüksek oranda nişastaya sahiptir. Sade, baharatlı, peynirli vb. çeşitleri vardır.

Mısır cipsi: Mısır tanelerinin çeşitli işlemlerden geçirilmesi sonucunda yapılan ciptir. Patates cipsinde olduğu gibi, sade, baharatlı, peynirli, acılı, vb. çeşitleri vardır.

### Hazırlığı:

Cipsler satın alındıktan sonra, dolaplara paketleri içerisinde yerleştirilir. Paketler servis sırasında açılmalıdır.

Aksi takdirde tazeliklerini kaybederler.

Kuruyemiş tabakları, cips servisinde de kullanılır.

### Servisi:

Kuruyemiş servisi ile aynı şekilde servisi yapılır. Dolay yerleştirilmiş düz bir tabak içerisine cips tabağı yerleştirilir. Cips, içeceği ile birlikte masaya servisi yapılır.