



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

EKRAN KEYFİ CİPSİ

2 adet günlük yufka
1 adet küçük kuru soğan
1 diş sarımsak
1 tatlı kaşığı kekik
1 tatlı kaşığı pul biber
2 çorba kaşığı yoğurt
Kızartmak için:
Sıvıyağ

Çukur bir kaba soğan ve sarımsak rendelenir. Yoğurt, tuz, pul biber, kekik ilave edilir ve güzelce çırpılır. İlk yufka tezgaha serilir. Üzerine fırçayla hazırlanan karışım sürülür. Üzerine tam olarak ikinci yufka konur ve parmak uçlarıyla iyice bastırılır. Sonra ruletla 4 parmak kalınlığında şeritler kesilir. Daha sonra bu şeritler üçgen üçgen kesilir. Tavaya bol miktarda ayçiçek yağı konur. İyice ısınınca cipsler atılır. Kızarana kadar kızartılır.