



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ELMA CİPSİ

<https://www.elele.com.tr>

2 büyük kırmızı elma
1 kaşık toz tarçın

Fırını 95 dereceye ayarlayın. Elmaları mandolin rende ya da keskin bir bıçakla ince ince doğrayın. Pişirme kağıdının üzerine dizin. Tarçını elmaların üzerine serpiştirin. Fırında elmalar ktır ktır oluncaya kadar yaklaşık 2 saat pişirin. Soğuduktan sonra ağız kapalı bir kaba alın. Yaklaşık 3 gün saklayabilirsiniz.

