



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ELMA CİPSİ

<https://yemek.name>

1 büyük boy Elma
½ su bardağı Toz Şeker
1 çay kaşığı Tarçın
½ çay kaşığı Zencefil

Fırın 120 derecede ön ısıtma için çalıştırılır.

Elma iyice yıkandıktan sonra, keskin bir bıçak yardımı ile oldukça ince bir şekilde kesilir. Kabuğunun soyulmasına veya çekirdeklerinin çıkarılmasına gerek yok. Uzun süreli bir kurutma işlemi yapılacağı için kabuk veya çekirdekler sizi rahatsız etmeyecektir.

Hazırlanan dilimler, bir kabin içinde karıştırılmış olan toz şeker, tarçın ve zencefil karışımına, her iki yüzü de olacak şekilde kaplanır. Yağlı kâğıt serilmiş tepsi üzerine yerleştirilir ve ön ısıtma yapılmış fırında 30 dakika pişirilir.

Süre sonunda fırından çıkarılır ve hala sıcakken ters yüz edilir. Bu şekilde 40 dakika daha pişirilir. Süre sonunda dilimler kurumuş ve sertleşmiş olacaktır. Soğuduktan sonra istenilen şekilde servis yapılır.

Not: Bu reçete tek başına da yenir. İsterseniz diğer tatlılarınızı süslemek için de kullanabilirsiniz.

