



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIRINDA KIZARMIŞ CİPSLER

Malzemeler

1 dilim bal kabağı
1 adet patates
1 adet pancar
1 adet sert elma
1 adet sert armut
2 çay kaşığı tuz
fırın tepsisi için sıvı yağ

Yapılışı

Fırını önceden 180 dereceye getirin.

Arzum Robby multi robotun ince dilimleme bıçağıyla bütün sebze ve meyveleri dilimleyin.

Fırın tepsisine yağlı kağıt serin. Sebze ve meyveleri fırın tepsisine teker teker yerleştirin. Fırının ısısını 120 C'ye düşürün ve cipsleri düşük ısıda 90 dakika kurutun.

Tuzla lezzetlendirin. Oda sıcaklığında dip eşliğinde veya sade olarak servis yapın.