



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EV CİPSİ (LAVAŞTAN)

Elif Korkmazel

2 adet lavaş ekmeği
6 çorba kaşığı zeytinyağı
1 tatlı kaşığı kırmızı pul biber
1 tatlı kaşığı kekik
Tuz, karabiber
Sosu için:
1 çay bardağı süzme yoğurt
1 çay bardağı labne peyniri
2 diş sarımsak

Lavaş ekmeğini şeritler halinde kesin. Bu şeritlerden küçük üçgenler yapın. Fırın tepsisine koyup üzerine baharatları ve zeytinyağını ekleyin, elinizle karıştırın. Yufkaların her tarafı baharat ve yağ olmalı. Daha sonra 200 derecedeki ısıtılmış fırına koyup 15 dakika pişirin. Sosu için gereken malzemeyi bir kaptaki karıştırın ve fırından çıkan ev cipsini sosu ile servis yapın. İstenirse üzerine çörekotu veya susam da koyabilirsiniz.