



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## GLUTENSİZ MERCİMEK CİPSİ

1 su bardağı kırmızı mercimek  
1 çay kaşığı tuz  
2 çay kaşığı çörek otu  
1 çay kaşığı pul biber  
1 çay kaşığından az karabiber  
1 çay kaşığı tatlı toz biber  
2 çay kaşığı keten tohumu  
Yarım çay bardağı zeytinyağı

Bir bir gece önceden kırmızı mercimekleri yıkayıp, suya koyuyoruz.

Sabah kalan suyu süzuyoruz ve rondomuza alıyoruz.

Çörek otu, keten tohumu, tuz, pul biber, karabiber, tatlı toz biber ve zeytinyağını da döküp rondoda tüm mercimekler parçalanıncaya kadar çektiyoruz.

Tüm mercimek karışımı homojen hal aldığımda yağlı kağıt serdiğimiz fırın tepsisine silikon bir spatula ile yayıyoruz.

200 °C fırında, 20-25 dakika üzeri kızarana kadar pişiriyoruz.

Not: Tepsiyeye yaydığımız mercimek hamurunun ince olmasına özen gösterin, böylece en kırıtır haline ulaşabilirsiniz.

