



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## HAVUÇ CİPSİ

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

- 4-5 adet orta boy havuç
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı toz kırmızı biber
- 1 çay kaşığı sarımsak tozu (isteğe bağlı)

Havuçları yıkayıp kabuklarını soyun.

İnce ve eşit dilimler elde etmek için bir mandolin dilimleyici kullanabilirsiniz.

Eşit dilimler, cipslerin pişme süresini kısaltır ve her birinin aynı kıvamda olmasını sağlar.

Fırını 180 dereceye ayarlayın ve cipslerin daha kırı kıvamda olması için fanlı pişirme modunu tercih edin.

Bir kaseye zeytinyağını alın, üzerine tuz, karabiber, toz kırmızı biber ve sarımsak tozunu ekleyerek iyice karıştırın.

Havuç dilimlerini geniş bir kaseye alın ve hazırladığınız baharatlı zeytinyağı karışımını üzerine dökün.

Tüm dilimlerin eşit şekilde kaplanmasını sağlamak için iyice karıştırın.

Yağlı kağıt serilmiş fırın tepsinine havuç dilimlerini tek sıra halinde dizin.

Üst üste gelmemelerine dikkat edin, bu cipslerin çıtır kıvam almasını sağlar.

Önceden ısıtılmış fırında yaklaşık 20-25 dakika pişirin.

Pişirme süresinin ortasında tepsiyi çevirerek cipslerin eşit şekilde pişmesini sağlayın.

Fırından çıkan havuç cipslerini hafifçe soğuttuktan sonra servis edebilirsiniz.

Tek başına keyifle tüketebileceğiniz gibi, yoğurtlu veya humuslu bir dip sos ile de lezzetini artırabilirsiniz.

