



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LAVAŞ CİPS

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

- 2 adet lavaş
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı (veya tercih ettiğiniz bir sıvı yağ)
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı kırmızı biber
- 1 çay kaşığı kekik (isteğe bağlı)
- 1 çay kaşığı sarımsak tozu (isteğe bağlı)
- 1 çay kaşığı pul biber (isteğe bağlı)

Fırını 180°C (350°F) derecede önceden ısıtın.

Lavaş ekmeklerini bir kesme tahtasında dörde veya altıya bölün.

Parçaları istediğiniz büyüklükte kesebilirsiniz; küçük parçalar daha çıtır olacaktır.

Bir kasede zeytinyağını, tuzu, kırmızı biberi, kekikleri, sarımsak tozunu ve pul biberi karıştırın.

Baharatları ve yağı iyice karıştırarak bir sos oluşturun.

Lavaş parçalarını bir fırın tepsisine yerleştirin.

Üzerlerine hazırladığınız baharatlı karışımı fırça yardımıyla eşit şekilde sürün.

Her parçanın baharatlı yağla kaplandığından emin olun.

Lavaş parçalarını fırın tepsisine dizin ve önceden ısıtılmış fırında yaklaşık 10-12 dakika pişirin.

Cipslerin altın rengini alması ve çıtır hale gelmesi için gözünüzü üzerlerinden ayırmayın; pişirme süresi fırınıza göre değişebilir.

Fırından çıkan lavaş cipslerini tepside birkaç dakika soğutun.

Soğuduklarında daha da çıtır hale geleceklerdir.

Ardından servis tabağına alın.

Lavaş cipslerinizi çeşitli dip soslar veya yoğurtlu soslarla servis edebilirsiniz.

