



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MERCİMEK CİPSİ

1 su bardağı kırmızı mercimek
2 orba kaşığı zeytinyağı
1 ay kaşığı tuz
1 ay kaşığı yemeklik haşhaş tohumu
1 ay kaşığı örekotu
Biraz karabiber
Kekik, nane gibi sevdiğiniz baharatlar

Önceden ısıtıp beklettiğiniz kırmızı mercimeği soğuk suyla iyice yıkayın.
Yıkanan mercimekleri süzgeç yardımı ile süzün.
Daha sonra mercimekleri mutfak robotunun içerisine koyun.
Ardından üzerine zeytinyağı ve tuz ekleyin.
Robotu çalıştırın ve malzemeleri hamur kıvamına gelene kadar güzelce ekin.
İsteddiğiniz baharatları doğrayıcıya koyarak bir karışım hazırlayın.
Haşhaş tohumu, çörek otu ve karabiberi robottaki hamura ekleyin.
Hamuru baharatlar ile biraz daha çektikten sonra robotu kapatın.
Bir fırın tepsisine yağlı kağıt serin.
Yağlı kağıdın üzerine hazırladığınız hamur karışımını ince bir tabaka olacak şekilde yayın.
Önceden ısıttığınız 200 derece fırında yaklaşık 30 dakika kadar üzeri kızarana kadar pişirin.
Biraz soğuduktan sonra mutfak makası yardımıyla yuvarlak veya üçgen parçalara ayırarak tüketebilirsiniz.

