



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MERCİMEK CİPSİ

Fatih Belediyesi

- 1 su bardağı kırmızı mercimek
- 1 çay kaşığı tuz (tam dolu değil)
- 1 çay kaşığı mavi haşhaş
- 2 çay kaşığı çörekotu
- 1 çay kaşığı pul biber
- 2 çay kaşığı keten tohumu
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı

Öncelikle bir gece önceden kırmızı mercimekleri yıkayıp, suya koyuyoruz.

Sabah kalan suyu süzuyoruz ve rondomuza alıyoruz.

Üzerine haşhaş, çörek otu, keten tohumu, tuz, pul biber ve zeytinyağı döküp rondodan tüm mercimekler parçalanıncaya kadar çektiyoruz.

Tüm mercimek karışımı homojen hal aldığı anda yağlı kağıt serdiğimiz fırın tepsisine silikon bir spatula ile yayıyoruz. Burada ince olmasına özen gösterin, ince olursa daha kırıtır olur.

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

