MUZ CİPSLERİ

4 iri muz (fazla olgunlaşmamış, sert)
60 cl (4 çorba kaşığı) ayçiçek yağı

Keskin bir bıçakla muzları iki uçlarından kesin. Her muzu uzunlamasına 4 yandan çizip, kabuklarını soyun. Sıvıyağla hafifçe yağlanmış bir bıçakla her muzu olabildiğince ince dilimleyin. Bir kâseye tuzlu su koyup, muz dilimlerini ekleyerek, bir kenarda 30 dakika kadar dinlendirin. Sonra suyunu süzüp, muz dilimlerini kâğıt havluyla iyice kurutun.
Çiçekyağını dibi yapışmayan bir tavaya koyup, tavayı orta ateşe oturtun. Ayçiçek yağı ısınınca muz dilimlerinin yarısını koyup, her iki yüzleri altın sarısı bir renk alıncaya kadar (yaklaşık 1,5 - 2 dakika), arada çevirerek kızartın. Kızaran cipsleri delikli bir kepçeyle tavadan alıp, fazla yağını bırakması için bir kâğıt havlu üstüne yerleştirin. Kalan dilimleri de aynı biçimde kızartıp, kâğıt havlu üstünde fazla yağlarını bıraktırdıktan sonra, kâğıt havlu döşenmiş hasır bir ekmek sepetinde ya da geniş bir tabakta servis yapın.

Fotoğraf "gülfiraz" tarafından gönderildi. 24.12.2019

© lezzetler.com tarif no:28010 • adı:Muz Cipsleri • gönderen:Sefer Tası • indirme tarihi:06.05.2024 - 13:59