



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PRATİK NOHUT CİPSİ

1 paket Duru Pratik Haşlanmış Nohut
1/2 çay kaşığı tuz
2 yemek kaşığı zeytinyağı
1 çay kaşığı kırmızı toz biber
1/2 çay kaşığı toz sarımsak

Duru Pratik haşlanmış nohutları; zeytinyağı, kırmızı toz biber, toz sarımsak ve tuz ile harmanlayın.
Fırın tepsisini yağlı kağıt ile kaplayın.
Hazırladığınız nohut cipslerini fırın tepsisine alın.
Önceden ısıtılmış 200 derece fırında 20 dakika kadar pişirin.

Not: Kapağı kapalı bir kavanozda muhafaza edip, atıştırmalık olarak da tüketebilirsiniz.

