



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SEBZELİ YUFKA CİPSİ

1 dal pırasa
1 küçük havuç
2 yemek kaşığı zeytinyağı
Az tuz
Az karabiber
1 adet yufka
Üzerine sürmek için zeytinyağı

Pırasaları ince ince doğruyoruz. Havucu rendeliyoruz. Pırasa ve havucu 2 yemek kaşığı zeytinyağında çevirerek pişiriyoruz. 1 adet yufkayı açıyoruz ve yarısına pırasalı harçtan sürüyoruz. Diğer yarısını üzerine kapatıyoruz. Yarım ay şeklinde olan yufkanın üzerine fırça ile zeytinyağı sürüyoruz. Dilediğimiz şekillerde kesip fırın tepsisine yerleştiriyoruz. Son olarak 180 derecede 10-12 dakika kadar pişiriyoruz.