



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SUCUKLU YUFKA CİPSLERİ

2 adet taze yufka
20 adet çok ince dilimlenmiş sucuk
1 adet yumurta akı
Kızartmak için yağ

1 adet Yufkayı tezgaha yayın. Yumurta akını iyice çırpıp üzerine sürün.
Sonra sucuk diliminden biraz daha büyükçe bir bardak ağzı ile veya bir yuvarlak kalıpla daireler çıkartın.
Daire şeklinde kestiğiniz yufkanın üzerine sucuk dilimini yerleştirin.
Yumurta akları üst üste gelecek şekilde daire şeklinde kestiğiniz diğer yufkayı üzerine yerleştirin. Kenarların yapışmasına dikkat edin.
Hazırladığınız cipsleri kağıt havlu serdiğiniz bir tepsiye yerleştirin.
Derince bir tavada bolca yağ kızdırın. Yağın çok sıcak olmasına dikkat edin.
Sucuklu cipsleri tavaya atıp önlü arkalı altın rengi olana kadar (1-2 dakika yeterli oluyor) kızartın.
Kağıt havlu üzerinde yağlarını süzdürün.
Sıcak olarak servis yapın.

