



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TARHANA CİPSİ

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

- 2 su bardağı tarhana
- 1 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 tatlı kaşığı tuz (isteğe bağlı)
- 1 çay kaşığı kırmızı pul biber (isteğe bağlı)
- 1 çay kaşığı kekik (isteğe bağlı)
- 1/2 çay bardağı su (tarhananın kıvamını ayarlamak için)

Tarhanayı geniş bir kaba alın.
Tarhananın kuru olduğundan emin olun.
Üzerine suyu azar azar ekleyerek karıştırın.
Karışımın, ekmeği hamur haline getirecek kıvamda olması gerekmektedir.
Hamur, çok kuru olmamalı ancak ele yapışmamalıdır.
Tarhananın üzerine tuz, kırmızı pul biber ve kekik ekleyin.
Karıştırarak baharatların tarhanayla iyice karışmasını sağlayın.
Son olarak zeytinyağını da ekleyin ve karışımı bir kez daha karıştırın.
Hazırladığınız tarhana karışımını fırın tepsisine yayın.
Hamurun ne çok ince ne de çok kalın olmaması gerekir, bu yüzden mümkün olduğunca eşit bir şekilde yayın.
Fırın tepsisini yağlı kağıt ile kaplamayı unutmayın.
Bu, cipslerin yapışmasını engelleyecektir.
Önceden ısıtılmış 170 derece fırına tepsiyi yerleştirin.
Tarhana karışımının üzeri altın rengini alana kadar yaklaşık 15-20 dakika pişirin.
Fırından çıkan tarhana cipslerini dikkatlice ince dilimlere ayırın.
Tarhananın kurduğundan emin olun, ancak fazla pişirerek yakmamaya dikkat edin.
Fırından çıkan tarhana cipslerini bir süre soğumaya bırakın.
Cipsler soğudukça daha da kıtırlaşacaktır.
Soğuduktan sonra, tarhana cipslerinizi servise sunabilirsiniz.
Çayınızın yanında veya atıştırmalık olarak rahatlıkla tüketebilirsiniz.

