



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YUFKADAN CİPS

3 adet lavaş ekmeği ya da 3 adet hazır yufka
1 çay bardağı zeytinyağı
1 su bardağı mısır unu
1 adet yumurta akı
Baharatlar

Öncelikle lavaş ekmeklerini ya da hazır yufkaları üçgen şekillerde kesin. Kesilen üçgenleri çırpılmış yumurta akına ve mısır ununa bulayarak her tarafının kaplanmasını sağlayın. Fırın kabına yerleştirip 160 derecede 40 dakika kızartın. Çok yakmadan hem kuru hem de iyi pişmiş olmasını sağlayın. İstenirse yağda kızartılabilir. Soğuyunca ikram edin. Ktır olacak ve tadına doyamayacaksınız. Baharatları da piştikten sonra ekleyebilirsiniz ya da mısır ununun içine eleyip harmanlayabilirsiniz.



Fotoğraf "Vidani" tarafından gönderildi. 16.04.2015