



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütrevazı Lezzetler© Mutluluklar Diler

ZEYTİNLİ CİPS



2 adet yufka
3 çorba kaşığı zeytin ezmesi
4 çorba kaşığı zeytinyağı
1 çay bardağı su
1 tatlı kaşığı pul biber
1 tatlı kaşığı kimyon
1 diş sarımsak
Üzeri için:
1 kahve fincanı zeytinyağı

- # Sarımsak kıyılır. Yufka dışındaki diğer malzemeler katılır ve iyice karıştırılır.
- # İlk yufka serilir, yüzeyine karışımın yarısı sürülür.
- # İkiye katlanır, ruletle üçgen şeklinde kesilir.
- # Yağlanmış tepsiye üst üste bindirerek konur. Zeytinyağı gezdirilir.
- # Önceden ısıtılmış 250 derece fırında açık pembe renkte kızartılır.
- # Soğuyunca ikram edilir.

Not: Bu cips için zeytin yerine patates püresi kullanılabilir.