

Çiğnor Nori Cipsi

Toplam 15 dk

Hazırlama - Pişirme 5 dk

3 kişilik

Kolay

~60 kcal

Açılış 2/10

Nori yaprakları kısa sürede fırınlanan hafif, tuzlu ve alıngan cipslerden farklı bir atıştırmalıdır.

Malzemeler

- 6 adet Nori yaprağı
- 1 yemek kaşığı Susam yağı
- 1 tatlı kaşığı Susam
- 1 çimdik Tuz

Yapılışı

1. Ana malzemeyi kurulağı yüzey kuru kalırsafırında daha çitür.
2. Yağ ve baharatları geniş kaptaki malzemeyi tek tek kaplayın.
3. Karışımı tepsiye tek sırayı ve önceden ısıtılmış fırında.
4. Nori yaprakları 160°C fırında 5 dakika kuruyup çitışına kadar pişirin.
5. Tepsiyi 5 dakika soğutun, yapraklar buhar çıkıncaya kadar kırılsın.
6. Nori parçaları kaseye alıp bekletmeden servis edin.

PÜF NOKTASI

Nori çok hızlı buulaşır fırında 10 dakika daha da çitışılacağına dikkat edin.

SERVIS ÖNERİSİ

Susam serperek sıcak değil ılımla servis edin.

Alerjenler

Susam