

# Deniz Yosunu Cipsi

Toplam 11 dk

Hazırlık - Pişirme 6 dk

4 kişilik

Kolay

~35 kcal

Açılış 2/10

Kore market raflarında ince yosun yaprakları, susam yağıyla tatlıdır.

## Malzemeler

- 8 adet Nori yaprağı
- 1 yemek kaşığı Susam yağı
- 1 çay kaşığı Tuz
- 1 tatlı kaşığı Susam

## Yapılış

1. Nori yaprakları kuru bezle silin, yüzey nemli kalması için nemli bezle silin.
2. Susam yağı, tuz ve susam küçük kasede karıştırılır. Nori yapraklarının parlak yüzüne ince sürün.
3. Yaprakları tepsiye tek sıra halinde 160°C fırında pişirin.
4. Nori yaprakları 5-6 dakika çatılabana kadar pişirin, kenarlar koyulaşmadan çıkarın.
5. Tepside 3 dakika soğutup karelere bölün, buhar çıkmasını önlemek için kapakla kapatın.
6. Tepside 10 dakika soğusun, buhar çıkmasını önlemek için kapakla kapatın.

### PÜF NOKTASI

Yosun yaprakları 2 kat pişirin; üst üste gelen yerler yumuşak kalır.

### SERVIS ÖNERİSİ

Pirinç kaseleri yanında servis edin.

## Alerjenler

Susam